

Lista de Premiados



Melhor dos Melhores



Melhor dos Melhores

Bolo Rei

Bolo em forma de coroa, com massa fofa, rica em frutos cristalizados e frutos secos aos pedaços, decorado com frutas cristalizadas e frutas secas.



A Pousadinha
·DOÇARIA CONVENTUAL·

Sabores de Tentúgal, Lda
Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



Medalhas de Ouro



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo de formato circular, com abertura central, superfície dourada, decoração com distribuição visível dos frutos, textura macia e fofa ligeiramente húmida, com um aroma doce.



Padaria Pastelaria Dairas, Lda
Avenida Vale do Caima, 245 R/C
3730-200 Vale de Cambra
dairas2016@gmail.com



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo de massa rica e aromática com frutas cristalizadas e frutos secos, numa harmonia de sabores e texturas que fazem deste bolo um verdadeiro protagonista da época festiva.



Pastelaria André
Doçaria Conventual de Tentugal

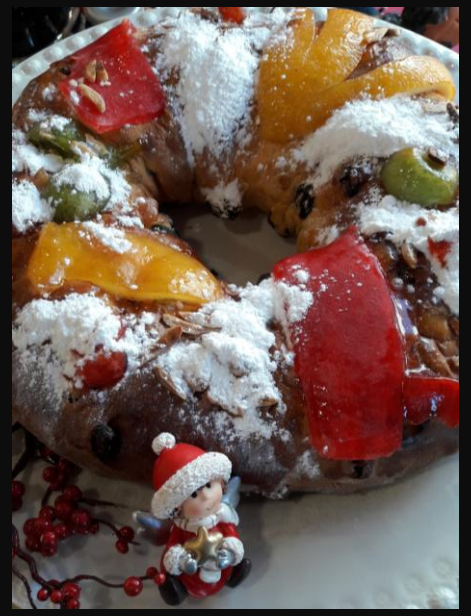
Segredos D Alvorada - Doçaria Conventual, Lda
Rua da Doçaria Conventual, 356
3140-563 Tentúgal
pastelariaandre@abadessa.pt



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo de forma redonda, colorido, com exterior repleto de frutos secos, fruta cristalizada e polvilhado com açúcar em pó.





Padaria modelo da Benedita, Lda
Rua Rei da Memória nº120
2475-149 Benedita
geral@padariamodelo.pt

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS

28 OUTUBRO2026



Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, com exterior repleto de frutos secos e polvilhado com açúcar em pó.



Doce Pecado
PASTELARIA
fabrico proprio

Pastelaria Doce Pecado
Av. Amália Rodrigues ,N14 lj A, Jardim da Amoreira
2620-520 Ramada/Odivelas
doce-pecado2@hotmail.com



Medalhas de Prata



Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo de forma redonda, colorido, com exterior repleto de frutos secos, fruta cristalizada e polvilhado com açúcar em pó.



Casa Do Padeiro
DESDE 2012
O SABOR DE ANTIGAMENTE

Casa do Padeiro
Rua de Santo Estevão
1685-822 Famões
brunofrancisco24@hotmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo de forma redonda, fofo e húmido com frutas cristalizadas e frutos secos. Exteriormente é polvilhado com açúcar em pó.



PADARIA PASTELARIA
LEIROSA
SABORES & TRADIÇÃO
— BRUNO MORGADO —

Padaria e Pastelaria da Leirosa
Rua Professor Cristiano Ribeiro de Sousa Nº26
3090-484 Leirosa
morgadobruno25@gmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo de forma redonda, decorado e recheado com frutas cristalizadas. Exteriormente é polvilhado com açúcar em pó e frutas coloridas.



nata morango
pastelaria | padaria

Pastelaria Nata Morango
Avenida dos Bombeiros Voluntários 25 b Pontinha
1675-108 Odivelas
andredasilvaborgessantos@gmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo de massa rica e macia, destaca-se pela presença de frutas cristalizadas e frutos secos, que conferem cor e sabor.



Pastelaria e Padaria a Merenda
Rua Sampaio Bruno n º127 loja 2 e 3 Tabacaria a Merenda
2775-279 Cascais/Parede
geral@amerenda.pt



Medalha de Prata

Bolo Rei

Bolo de forma redonda, recheado com frutas cristalizadas, exterior repleto de frutos secos, frutas cristalizadas e polvilhado com açúcar em pó.



Doce Pecado
PASTELARIA
fabrico proprio

Pastelaria Doce Pecado
Av. Amália Rodrigues ,N14 lj A, Jardim da Amoreira
2620-520 Ramada/Odivelas
doce-pecado2@hotmail.com

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS

28 OUTUBRO2026



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo em forma de circulo, perfurado no centro, com um interior de massa fofa, rica em frutos secos aos pedaços, decorado com frutos secos (amêndoa, pinhão, noz).



A Pousadinha
·DOÇARIA CONVENTUAL·

Sabores de Tentúgal, Lda
Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo com aspeto exterior brilhante, dourado acastanhado, ligeiramente polvilhado com açúcar em pó a simular a neve. Deixa transparecer ligeiro aroma à mistura de bebidas que incorporam a massa.



· 1955 ·
BRIOSA
PASTELARIA

Pastelaria Briosa
Largo da Portagem Nº5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo de massa rica e macia, destaca-se pela presença mistura de frutos secos, que conferem cor dourada e sabor.



Pastelaria e Padaria a Merenda
Rua Sampaio Bruno n º127 loja 2 e 3 Tabacaria a Merenda
2775-279 Cascais/Parede
geral@amerenda.pt

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS

28 OUTUBRO2026



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, elaborado a partir de massa lêveda, especialmente adornado de frutos secos.



Tertúlia popular, Lda
Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E
3040-375 Coimbra
tertuliapopular.lda@gmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo de massa lêveda, fermentação prolongada, com uma textura macia. Na sua cobertura abundam os frutos secos com uma leve camada de mel que, em conjunto com o açúcar, se assemelha ao sabor a caramelo.



DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4,
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma retangular, recheado com chila e doce d'ovo. É um produto festivo, em forma de trança e característico da época natalícia, sendo uma variação do típico bolo rei, mas sem as tradicionais frutas cristalizadas.



Tertúlia popular, Lda
Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E
3040-375 Coimbra
tertuliapopular.lda@gmail.com

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS

28 OUTUBRO2026

Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma retangular, recheado com chila e frutos secos.



Pastelaria Nata Morango
Avenida dos Bombeiros Voluntários 25 b Pontinha
1675-108 Odivelas
andredasilvaborgessantos@gmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo com aspeto escangalhado, onde se mistura a sensação crocante dos frutos secos, com o doce e húmido do doce de ovo, fios de ovos e gila do recheio.



A Pousadinha
·DOÇARIA CONVENTUAL·

Sabores de Tentúgal, Lda
Rua da Doçaria Conventual, nº776
3140-563 Tentúgal
qualidade@apousadinha.pt



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma retangular, com exterior repleto de frutos secos e polvilhado com açúcar em pó.



Casa do Padeiro
Rua de Santo Estevão
1685-822 Famões
brunofrancisco24@hotmail.com



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma retangular, com exterior repleto de frutos secos e polvilhado com açúcar em pó.





Padaria modelo da Benedita, Lda
Rua Rei da Memória nº120
2475-149 Benedita
geral@padariamodelo.pt



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de massa leveda e fermentação prolongada. Massa enrolada e recheada com doce de ovos, chila, sultanas e canela. Contém mistura de frutos secos (Pinhão, noz, avelã e amêndoa).



DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4,
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo com decoração de fruta escorrida que é feita de forma equilibrada e com uma simetria de cores (figo, abóbora verde e vermelha, pera, cereja e casca de laranja), acrescida dos frutos secos.



Pastelaria Briosa
Largo da Portagem Nº5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo de massa lêveda especialmente adornado de frutas cristalizadas. As frutas são maceradas com antecedência, é utilizada uma massa mãe de uma amassadura anterior e uma massa que fermenta no frio de um dia para outro.



Tertúlia DESABORES
COIMBRA
239 440 577
CONFEITARIA • RESTAURANTE • PADARIA • CONFEITARIA • RESTAURANTE • PADARIA

Tertúlia popular, Lda
Rua António Gonçalves Urbanização Quintas das Lágrimas Loja 1E
3040-375 Coimbra
tertuliapopular.lda@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo de massa leveda, macia e aromática, enriquecida com frutas cristalizadas e frutos secos. Apresenta o formato da coroa com decoração de frutas cristalizadas e frutos secos.



DOCES DO CORAÇÃO

Doces Do Coração - Esmeralda Gouveia
Avenida 25 de abril Nº84 a
2100-675 Santana do Mato
esmeraldagouveia80@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo com sassa confecionada à base de farinha, ovos, frutos cristalizados e frutos secos. Apresenta uma forma redonda e é polvilhado com açúcar em pó.



Visconde
PASTELARIA

Padaria Pastelaria Mister Visconde
Rua Visconde da Luz nº1
3000-414 Coimbra
visconde.pastelaria@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Apresenta a tradicional forma de coroa, com uma massa fofa, rica em frutas cristalizadas, frutos secos e passas, que lhe conferem um sabor e aroma característicos.



Padaria e Pastelaria Flor de Aveiro, Lda
Estrada de S. Bernardo, nº93
3810-175 Aveiro
geral@flordeaveiro.pt



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo de massa leve e fofa com uma crosta dourada, com frutos secos e cristalizados.



MAIS Q PÃO
UMA TRADIÇÃO

Mais Q Pão
Avenida Brasil Nº29
6230-633 Silvares - Fundão
visconde.pastelaria@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei

Bolo de massa lêveda e de fermentação prolongada, o que lhe confere uma textura macia. As frutas que estão no seu interior são embebidas em Vinho do Porto alguns meses antes, em conjugação com manteiga e açúcar.



DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4,
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, cor dourada, com exterior repleto de frutos secos e polvilhado com açúcar em pó.



Padaria e Pastelaria
MODELO
RUA REI DA MEMÓRIA, 122
2475 – 149 BENEDITA
TEL.: 262929321/ 963660967 FAX: 262920316
RUA D. AFONSO HENRIQUES, 91A
2040 - 273 RIO MAIOR
TELF.: 243993481 *NIPC: 501053190
geral@padariamodelo.pt / encomendas@padariamodelo.pt/

Padaria modelo da Benedita, Lda
Rua Rei da Memória nº120
2475-149 Benedita
geral@padariamodelo.pt



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, fofo e húmido com frutos secos. Exteriormente é polvilhado com açúcar em pó.



PADARIA PASTELARIA
LEIROSA
SABORES & TRADIÇÃO
— BRUNO MORGADO —

Padaria e Pastelaria da Leirosa
Rua Professor Cristiano Ribeiro de Sousa Nº26
3090-484 Leirosa
morgadobruno25@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, recheado com frutos secos. Exteriormente é decorado com frutos secos e polvilhado com açúcar.



nata morango
pastelaria | padaria

Pastelaria Nata Morango
Avenida dos Bombeiros Voluntários 25 b Pontinha
1675-108 Odivelas
andredasilvaborgessantos@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Bolo de forma redonda, cor dourada, com exterior repleto de frutos secos e polvilhado com açúcar em pó.



Casa Do Padeiro
DESDE 2012
O SABOR DE ANTIGAMENTE

Casa do Padeiro
Rua de Santo Estevão
1685-822 Famões
brunofrancisco24@hotmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Bolo com sassa confecionada à base de farinha, ovos e frutos secos. Apresenta uma forma redonda e é polvilhado com açúcar em pó.



Visconde
PASTELARIA

Padaria Pastelaria Mister Visconde
Rua Visconde da Luz nº1
3000-414 Coimbra
visconde.pastelaria@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo húmido e fofo, recheado com doce ovo, chila e frutos secos.



PADARIA PASTELARIA
LEIROSA
SABORES & TRADIÇÃO
— BRUNO MORGADO —

Padaria e Pastelaria da Leirosa
Rua Professor Cristiano Ribeiro de Sousa Nº26
3090-484 Leirosa
morgadobruno25@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de formato irregular e característico, que deixa o recheio visível e lhe confere um aspeto artesanal e apetitoso. A combinação da massa macia com a riqueza dos frutos e a doçura do recheio proporciona uma experiência de sabor e textura única.



Padaria Pastelaria Dairas, Lda
Avenida Vale do Caima, 245 R/C
3730-200 Vale de Cambra
dairas2016@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de massa fofa, com raspa de laranja e limão, canela, frutos secos e um toque de licor, recheada com gila e coberta com geleia e açúcar.



Pastelaria e Padaria a Merenda
Rua Sampaio Bruno nº127 loja 2 e 3 Tabacaria a Merenda
2775-279 Cascais/Parede
geral@amerenda.pt



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo Rei Escangalhado é uma variação do tradicional Bolo Rei, que não utiliza frutas cristalizadas, mas sim frutos secos e doce de chila.



Visconde
PASTELARIA

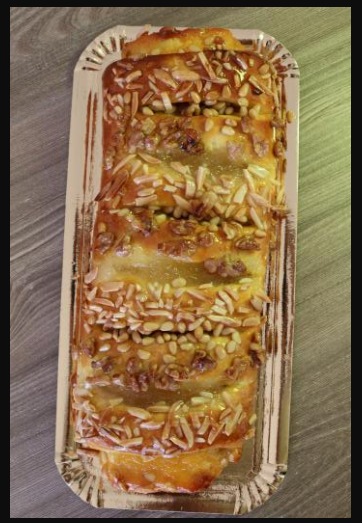
Padaria Pastelaria Mister Visconde
Rua Visconde da Luz nº1
3000-414 Coimbra
visconde.pastelaria@gmail.com



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de cor dourada, delicadamente irregular e repleto de sabor. Distingue-se pela sua aparência generosa e pelo equilíbrio entre a suavidade da massa, a riqueza do recheio e a crocancia dos frutos secos.



Pastelaria André
Doçaria Conventual de Tentugal

Segredos D Alvorada - Doçaria Conventual, Lda

Rua da Doçaria Conventual, 356
3140-563 Tentúgal
pastelariaandre@abadessa.pt



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma retangular, com um golpe na parte superior que lhe confere um ar de se estar a escangalhar. A sua massa é muito semelhante à do Bolo Rei mas não lhe são adicionadas frutas.



Pastelaria Briosa
Largo da Portagem Nº5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com


15º CONCURSO NACIONAL DE
BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS
28 OUTUBRO2026
2026
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA
Qualifica
oriGn·PT
CNEMA
Santarém

Inovação



Medalha de Bronze - Inovação

Bolo Rei de castanha

Bolo de massa macia e aromática, que combina a riqueza dos frutos secos com delicadas notas cítricas de laranja e limão. O creme de castanha confere-lhe identidade própria , num equilíbrio harmonioso entre a tradição, sabor e criatividade.



DOCES DO CORAÇÃO

Doces Do Coração - Esmeralda Gouveia
Avenida 25 de abril Nº84 a
2100-675 Santana do Mato
esmeraldagouveia80@gmail.com



Medalha de Bronze - Inovação

Bolo Rainha com ovos moles

Bolo redondo, com um orifício no centro, feito de massa macia no seu interior e misturada com frutos secos, sultanas e ovos moles.



DOCE
MOLICEIRO
PASTELARIA • OVOS MOLES

Doce Moliceiro
Rua Viana do Castelo nº14
3800-275 Aveiro
carla_susana8@hotmail.com



Medalha de Bronze - Inovação

Bolo Rainha

Bolo de massa macia e suculenta, aromatizada com raspa de laranja e limão, canela e um toque de licor, com frutos secos e recheio de gila.



Pastelaria e Padaria a Merenda
Rua Sampaio Bruno nº127 loja 2 e 3 Tabacaria a Merenda
2775-279 Cascais/Parede
geral@amerenda.pt

15º CONCURSO NACIONAL DE

BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS

28 OUTUBRO2026



Medalha de Bronze - Inovação

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de massa brioche fina, com a conjugação de massa de aveia, abóbora, requeijão e nozes no seu interior. Apresenta uma textura crocante de amêndoas e pinhão.



MAIS Q PÃO
UMA TRADIÇÃO

Mais Q Pão
Avenida Brasil Nº29
6230-633 Silvares - Fundão
visconde.pastelaria@gmail.com


15º CONCURSO NACIONAL DE
BOLO REI TRADICIONAL PORTUGUÊS
28 OUTUBRO2026
2026
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA
Qualifica
oriGn·PT
CNEMA
Santarém

Qsabor



Medalha de Ouro - Qsabor

Bolo Rei de sonho

Bolo de cor dourada com forma anelar (coroa entrançada), produzido a partir de uma massa lêveda recheada com doce de abóbora, decorado com sonhos e noz.



MOINHO NOVO
DOÇARIA CONVENTUAL

Faria & Salgado, Lda
Rua da Doçaria Conventual 320
3140-563 Tentúgal
geral@fariaesalgado.pt



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo Rei

Bolo de forma circular, com um orifício central, semelhante a uma coroa, decorada com várias frutas cristalizadas de diversas cores, frutos secos e açúcar em pó.



PADARIA DIONÍSIO

Dionísio Marques Agostinho, Lda
Rua Dionísio Marques Agostinho nº1/3
3105-057 Carriço
info@padariadionisio.com



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo Rei

Bolo de formato circular, com um buraco no centro. A massa é fofa, leve, macia, misturada com passas, frutos secos e frutas cristalizadas. É coberto com frutas cristalizadas e açúcar em pó.



padaria
a Mina da Estação
pastelaria cafetaria

Mina da Estação Padaria e Pastelaria, Lda
Rua 5 de Outubro, nº8
3700-084 São João da Madeira
geral@aminadaestacao.pt



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo Rainha

Bolo de cor dourada com formato anelar (Coroa), produzido a partir de uma massa leveda e decorado com frutos secos.



MOINHO NOVO
DOÇARIA CONVENTUAL

Faria & Salgado, Lda
Rua da Doçaria Conventual 320
3140-563 Tentúgal
geral@fariaesalgado.pt



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo Rei Escangalhado

Bolo produzido a partir de uma massa leveda recheada com doce de ovos, decorado com frutos secos e frutos cristalizados.



MOINHO NOVO
DOÇARIA CONVENTUAL

Faria & Salgado, Lda
Rua da Doçaria Conventual 320
3140-563 Tentúgal
geral@fariaesalgado.pt



Medalha de Prata - Qsabor

Bolo Rei Escangalhado

Bolo com aroma a frutos cítricos, com miolo húmido, onde o aroma se destaca. Sabor rico da conjugação da massa com as frutas e os frutos secos.



A Padaria do Rio
Sintra

A Padaria do Rio
Rua do Alecrim, 47B
2635-269 Rinchoa
davidbarista.2017@gmail.com



Medalha de Bronze - Qsabor

Bolo Rei

Bolo de cor dourada com formato anelar (Coroa), produzido a partir de uma massa leveda e decorado com frutos secos e frutos cristalizados.



MOINHO NOVO
Doçaria Conventual

Faria & Salgado, Lda
Rua da Doçaria Conventual 320
3140-563 Tentúgal
geral@fariaesalgado.pt



Medalha de Bronze - Qsabor

Bolo Rainha

Bolo de formato circular, com um buraco no centro. A massa é fofa, leve, macia, misturada com passas e frutos secos.
É coberto com frutos secos e açúcar em pó.



padaria
a Mina da Estação
pastelaria cafetaria

Mina da Estação Padaria e Pastelaria, Lda
Rua 5 de Outubro, nº8
3700-084 São João da Madeira
geral@aminadaestacao.pt



Medalha de Bronze- Qsabor

Bolo Rainha

Bolo com aroma a frutos cítricos, com um miolo bastante húmido, onde o aroma quente e fresco se destaca no sabor rico da conjugação da massa com os frutos secos.



A Padaria do Rio
Rua do Alecrim, 47B
2635-269 Rinchoa
davidbarista.2017@gmail.com



Caros Produtores,

Muitos parabéns pelas medalhas obtidas.

Contamos com a vossa participação no 16º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português.

Santarém, 30 de outubro 2026

Teresa Pais Coelho - Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn Portugal

Assinado por: Teresa Maria Pais Nogueira Coelho
Num. de Identificação: 09594197
Data: 2026.10.30 16:19:11+00'00'

Vasco Gracias - Diretor Executivo do CNEMA