11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro
Pão de São Miguel

A forma de tender este pão e a sua preparação antes da entrada para o forno permite-lhe a formação de uma “cabeça” durante a cozedura. Apresenta uma côdea rija e um aroma e sabor muito equilibrados.

Seara de Pão, Lda
Rua do Moinho, nº 1
7750-628 São Miguel do Pinheiro
geral@searadepao.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalhas de Ouro

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Centeio

O pão centeio é caracterizado pela sua cor escura, e também pela sua maior densidade quando comparado com os pães de farinha de Trigo.

DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Trigo

Pão de trigo com crosta muito crocante. O seu interior é suave, com um aroma e sabor muito equilibrados.

Pedro Nuno Silva Ribeiro Lopes
Casal da Pinheira, Rua da Liberdade, nº16
2350-392 Ribeira Branca
pnlopes341@gmail.com

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Rio Maior

Pão com textura interior e exterior muito agradável. Miolo muito saboroso.

Susano & Rosa, Lda – Magirus
Avenida dos Combatentes Nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Rio Maior

Tem uma forma arredondada e achatada na base, com côdea de 1 a 2 mm. de espessura, rija e estaladiça, de cor castanho claro a escuro. O miolo castanho claro a bege, de textura macia, consistente e alveolado. Côdea e miolo com aroma intenso a cereais e levedura. Sabor predominante a farinha, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade.

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.
Estrada D. Maria II, Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
atendimento@paoderiomaior.pt

2022 CONCURSOS NACIONAIS PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão Regional da Benedita

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.

"O Conquistador"®
Pão Regional da Benedita

O Conquistador JF Lda.
Estrada Nacional IC2 km 80.2
Venda das Raparigas
2475-043 Benedita
oconquistadordealcobaca@hotmail.com

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão Alentejano

Este produto apresenta uma côdea consistente, de cor acastanhada com vestígios de farinha, miolo branco amarelado e fofo. Uma das principais características é o seu sabor, uma vez que é cozido em fornos de alvenaria aquecidos a lenha.

COSTA, ESPERANÇA, DIAS E JOÃO, LDA.
INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO
Telef. 286 453 148

Costa, Esperança, Dias e João, Lda
Rua José Nobre da Costa Nº1
7750-715 São Pedro de Sólis
solispao@sapo.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Mafra

O nosso Pão de Mafra é caracterizado pelo seu especto rustico e modo de produção artesanal.

EST. 1980
PÃO REAL®
— PADARIA ARTESANAL —

Pani-Mafra Lda
Terreiro D. João V, Lote 40, 2º esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Forma de Mafra

A nossa forma de Mafra contém todo o sabor de um Pão do Mafra tradicional, mas num formato mais pratico para as tostas e sandes.

EST. 1980
PÃO REAL®
— PADARIA ARTESANAL —

Pani-Mafra Lda
Terreiro D. João V, Lote 40, 2º esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão Massa Mãe

É um pão de fermentação natural. O processo de fabrico foi desenvolvido a pensar em obter um pão leve e de miolo alveolado, com crosta ligeiramente crocante e cor dourada.

DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Pão de Trigo – Fermentação natural 24h

É caracterizado pela sua cor dourada, crosta fina e delicada, e uma aparência emblemática formada por uma "pestana" rasgada em toda a direcção longitudinal do pão.

EST. 1980
PÃO REAL®
— PADARIA ARTESANAL —

Pani-Mafra, Lda
Terreiro D. João V, Lote 40, 2º esq.
2640-492 Mafra
geral@paoreal.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Broa de Milho Doce

Apresenta uma forma arredondada e achatada na base, com côdea de 1 a 2 mm de espessura rija e estaladiça, castanho claro a escuro.
O miolo amarelo, de textura macia, consistente, denso.
Côdea e miolo com aroma intenso a milho doce e levedura.
Sabor predominante a farinha, com pouco sal e miolo com elevado teor de humidade e paladar doce.

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.
Estrada D. Maria II, Alto da Serra
2040-063 Rio Maior
atendimento@paoderiomaior.pt

2022 CONCURSOS NACIONAIS PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Broa de Milho

A Broa de Milho é conhecida pela sua forma circular e ligeiramente achatada e também pelo seu miolo denso de tonalidade amarelada.

DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Broa de Milho

Broa redonda amarelada, ligeiramente adocicada com crosta crocante.

Magirus
PADARIA • PASTELARIA
RESTAURANTE

Susano & Rosa, Lda – Magirus
Avenida dos Combatentes Nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Ouro
Broa com Passas e Nozes

Broa cozida em fornos tradicionais aquecidos a lenha. Apresenta uma crosta crocante, o seu interior é amarelo e doce, onde se encontram presentes as passas e as nozes.

Magirus
PADARIA • PASTELARIA
RESTAURANTE

Susano & Rosa, Lda – Magirus
Avenida dos Combatentes Nº 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

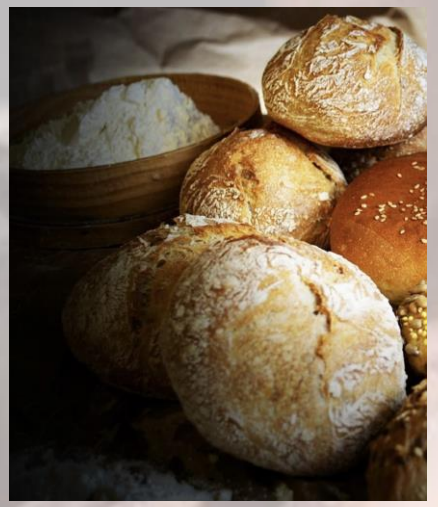
Medalhas de Prata

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata
Pão da Avó Leonor

O pão da Avó é um pão de trigo, alveolado, que se destaca pela sua elevada hidratação. Outro ponto a favor é o facto de ser um pão com uma fermentação longa, o que intensifica o seu gosto.



DIAS
padaria e pastelaria

Dias & Pereira dos Santos, Lda
Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata
Pão com chouriço

Pão com crosta crocante. Textura suave no interior e aroma e sabor equilibrados.

"O Conquistador"®
Pão Regional da Benedita

O Conquistador JF Lda.
Estrada Nacional IC2 km 80.2
Venda das Raparigas
2475-043 Benedita
oconquistadordealcobaca@hotmail.com

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

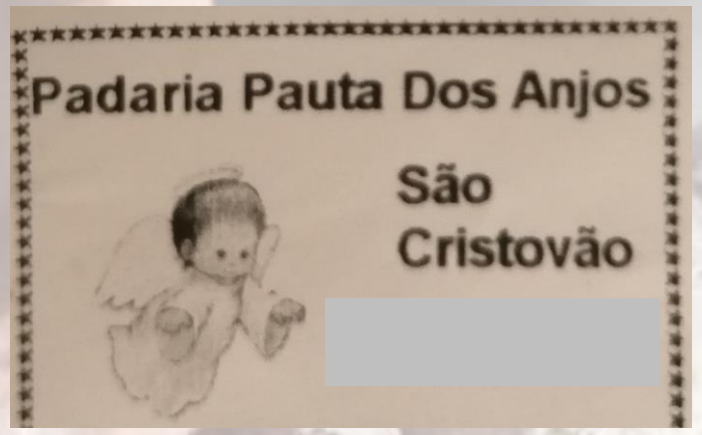
Medalhas de Bronze

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Medalha de Prata
Pão Alentejano

É um pão de cor dourada no exterior, côdea estaladiça e com um miolo de textura resistente.



Padaria Pauta dos Anjos
Rua Dr. José Mourinho N.29A
7050-600 São Cristóvão
manuelff@live.com.pt

2022
CONCURSOS NACIONAIS
PRODUTOS TRADICIONAIS PORTUGUESES
QUALIFICA CNEMA

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022

Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Pão Tradicional Português.

Muito obrigada.

Santarém, 29 de Setembro de 2022

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço

Directora Adjunta do Concurso

11º Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

Premiados 2022