



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Marmelada

Produto resultante da mistura da massa cozida do marmelo com açúcar branco em iguais proporções, obtendo-se uma massa uniforme ligeiramente granulada, de cor âmbar claro, bastante firme, com cheiro frutado e um brilho bastante intenso quando desenformada.



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Torre Velha Sag Lda

Quinta da Torre

2005-129 Abitureiras

torrevelha@gmail.com

Medalha de Ouro

Compota de Tomate

O doce de Tomate apresenta cor vermelho-escuro, típica do doce artesanal. Apresenta pedaços e textura aveludada. A ausência de peles e quase inexistência de sementes testemunham a dedicação e o gosto pela arte de fazer bem.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

docedabina@gmail.com



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Doce de Pêra e Moscatel

O doce de Pera e Moscatel conjuga a simplicidade, a leveza da nossa Pera Rocha com o toque final do Moscatel da Região de Setúbal, o que lhe confere uma nova identidade.



Silvina Moreira - Doce da Bina

Rua Mário Viegas, 8

2925-656 Azeitão

doce dabina@gmail.com



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Doce de Maçã Riscadinha de Palmela com Moscatel Roxo

Este doce apresenta uma textura homogénea, com pedaços de cor dourada. O sabor a maçã com a acidez característica da mesma e com notas de moscatel no final originam uma combinação de excelência.



11º Concurso
Nacional de Doços de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Alquimia dos Sabores - M^a Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304

2965-291 Palmela

geral@alquimia-sabores.com

Medalha de Ouro

Doce de Ruibarbo e Gengibre

Doce de textura homogénea, cor esverdeada, odor e sabor característico a ruibarbo, um leve toque de gengibre no final. Produzido artesanalmente e não triturado, daí a sua apresentação com alguns pedacinhos e em fios.



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Alquimia dos Sabores - M^a Augusta Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304

2965-291 Palmela

geral@alquimia-sabores.com

Medalha de Ouro

Doce de Ameixa

Aroma doce agradável, predominando a ameixa, que é muito aromática. A sua consistência é firme, gelatinosa e aveludada. Textura é brilhante e fibrosa. Sente-se na boca pequenos troços de fibra da fruta.



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos
6090-507 Penamacor
euromel@serramel.com

Medalhas de Prata



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Medalha de Prata

Doce de Tomate

Sabor doce a tomate de onde sobressai a acidez do limão.

De aspecto tem uma cor vermelho vivo, translucido e brilhante, pintalgado com algumas grainhas.

Aroma doce agradável, predominando o tomate, que é muito aromático.

A sua consistência é firme, aveludada e cremosa.

Textura é brilhante e pastosa.



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022

Euromel, Lda

Apartado 20 - Quinta dos Pocinhos

6090-507 Penamacor

euromel@serramel.com

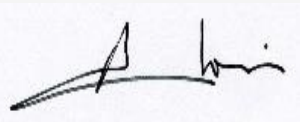
Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Doces de Fruta Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 14 de Outubro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



11º Concurso
Nacional de Doces de
Fruta Tradicionais
Portugueses

Premiados 2022