



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro

Bôla Parda da Guarda

Produto tradicional, elaborado com produtos de origem, maioritariamente, local. A inovação desta bôla está presente na forma, tamanho e na nova maneira de ser comercializada.



Guarda 21 de Ludovina Margarido

Rua das Sortes, SN,
Cubo 6300-127 Guarda

ludovina.guarda21@gmail.com



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalhas de Ouro



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Cardilius

Este produto apresenta uma cor castanho escura, muito brilhante, de textura suave, mas onde se conseguem distinguir, através da observação e da mastigação, os “frutos” do figo. Tem um sabor intenso e muito persistente.



O Pereiro de Santo António Unip., Lda

Rua 1º de Dezembro, nº 26 r/c Dto

2350-758 Torres Novas

parquedossaboresgourmet@opereiro.pt



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Doce de Figo Preto

A partir do delicioso e único Figo preto seco de Torres Novas, produzimos este doce de Figo preto seco de Torres Novas, com a originalidade de ser feita a partir do figo já seco.



O Pereiro de Santo António Unip., Lda

Rua 1º de Dezembro, nº 26 r/c Dto
2350-758 Torres Novas

parquedossaboresgourmet@opereiro.pt



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Chutney de Maçã riscadinha de Palmela

Aroma avinagrado, alguns pedaços de maçã e preparado de forma artesanal. Este chutney é um óptimo condimento com sabor a maçã e um ligeiro picante no final.



Alquimia dos Sabores - M^a Augusta
Jesus Lemos

Rua Augusto Barba Santa cci 23304
2965-291 Palmela
geral@alquimia-sabores.com



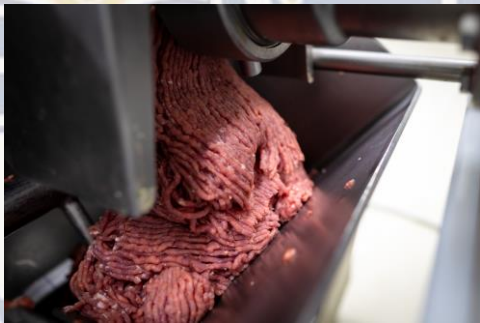
**3^o Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Preparado de carne de caça mista picada

Produto cárneo picado com base de mistura de carne de caça, onde entram em mistura, no mínimo, duas espécies cinegéticas (javali, veado, gamo)



PEC NORDESTE, S.A

Zona Industrial 2, Apartado 202

4564-909 Penafiel

pecnordeste@pecnordeste.pt



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão Rosa Negra

É um pão de mistura de trigos com ingredientes típicos da Cova da Beira e da Serra da Estrela. É um pão de miolo alveolado e de côdea crocante.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Forma Multicereais

Sabor predominante a farinha e cereais com sementes de girassol, flocos de aveia, sementes de sésamo, etc. 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



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Ouro

Pão de Aveia e Linhaça

Sabor predominante a farinha e cereais, 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



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalhas de Prata



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Medalha de Prata

Pão de Grão de Bico

É um pão integral onde o ingrediente em destaque é o grão de bico. É um pão rico em fibra e em proteína.



Dias & Pereira dos Santos, Lda

Zona industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalha de Prata

Pão de Deus/ Arrufada

É um bolo fresco e húmido, em forma de trança e recheado no interior. A forma e recheio dão a inovação ao produto.



SINFONIA FIDALGA UNIP LDA

CONSELHEIRO LOBATO N 376

4705-089 Braga

docariafidalga@outlook.com



3º Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Premiados 2022

Medalhas de Bronze



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Medalha de Bronze

Bolo de discos queimado

Bolo de forma redonda, com sabor a ovos e amêndoa. A inovação está presente na disposição dos discos de massa e doce de ovos em relação ao bolo original que não possuía os discos.



SINFONIA FIDALGA UNIP LDA

CONSELHEIRO LOBATO N 376

4705-089 Braga

docariafidalga@outlook.com



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022

Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo
Concurso Nacional de Inovação com Tradição

Muito obrigada.

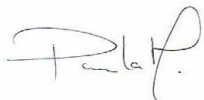
Santarém, 04 de Outubro de 2022

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn
PORTUGAL

Paula Lourenço



Directora Adjunta do Concurso



**3º Concurso Nacional de
Inovação com Tradição**

Premiados 2022