



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Este concurso apesar de ser pequeno, devido ao número de amostras, teve uma grande variedade de produtos com muita qualidade.

O Júri apreciou vários parâmetros e, na maioria destes, a avaliação foi máxima.

O Júri salientou que todos os produtos se encontravam num óptimo estado de frescura e qualidade.

Parabenizamos todos os concorrentes que tiveram a coragem de vir pela primeira vez e, parabenizamos, também, os que têm vindo, ano após ano, a comprovar a qualidade dos seus produtos e do seu trabalho.



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Melhor dos Melhores

Sal Especial para Carne

Este sal apresenta um aroma e sabor extremamente “fresco” devido às ervas aromáticas da sua composição. Tem um sabor muito definido a todas as ervas e a qualidade do sal é de excelência.



Salinas Corredor do Sol Figueira da Foz, Unipessoal Lda

Rua do Eucalipto, Nº 49

3080-573 Figueira da Foz

corredordosol.salinas@gmail.com



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Medalhas de Ouro



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Flor de Sal de Rio Maior

Flor de Sal de cor branco cristalino, com lamelas finas, mas bem definidas. Textura e impressão global irrepreensíveis.



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Cooperativa Dos Produtores De Sal Fonte Salina De Rio Maior, C.R.L

Rua dos Templários nº2

2040-133 Rio Maior

geral@coopsal.pt

Medalha de Ouro

Sal de Rio Maior

Este sal apresenta-se sob a forma de cristais de forma cúbica, de dimensões variáveis, que se agrupam e tomam forma de pirâmide invertida. É extraído da água dos talhos da água das salinas durante a cristalização do sal.



Cooperativa Dos Produtores De Sal Fonte Salina De Rio Maior, C.R.L

Rua dos Templários nº2

2040-133 Rio Maior

geral@coopsal.pt



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Medalha de Ouro

Sal de Rio Maior com Vinho Touriga Nacional

Este sal tem um processo natural que se prolonga de 3 a 4 semanas. O sal é envolvido e abafado em vinho durante todo o processo para obter não só a cor como também o aroma e sabor do vinho.



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Cooperativa Dos Produtores De Sal Fonte Salina De Rio Maior, C.R.L

Rua dos Templários nº2

2040-133 Rio Maior

geral@coopsal.pt

Medalhas de Prata



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

Medalha de Prata

Flor de Sal Natural

Flor de Sal de cor branco cristalino. Textura e sabor muito agradáveis.



Salinas Corredor do Sol Figueira da Foz, Unipessoal Lda

Rua do Eucalipto, Nº 49

3080-573 Figueira da Foz

corredordosol.salinas@gmail.com



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023

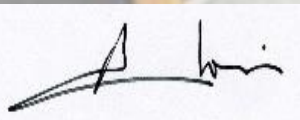
Parabéns a todos pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

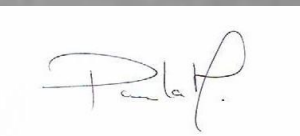
Santarém, 10 de Fevereiro de 2023

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso



10º Concurso Nacional
de Sal Tradicional
Português

Premiados 2023