

2024



13º Concurso Nacional de Bolo Rei Tradicional Português

Premiados 2024

2024



Melhor dos Melhores



Bolo Rei Escangalhado

Trata-se de um bolo produzido com a junção de uma massa doce, com noz, amêndoa, pinhão e uma mistura de licores (para aromatizar a massa).

Faria & Salgado Lda

Rua da Doçaria Conventual nº320

3140-563 Tentúgal

geral@fariaesalgado.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CHEMA

Bolo Rei



2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Ouro



2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Trata-se de um bolo produzido com a junção de uma massa, com frutos secos, frutas cristalizadas e uma mistura de licores (para aromatizar a massa).

Faria & Salgado Lda

Rua da Doçaria Conventual n°320

3140-563 Tentúgal

geral@fariaesalgado.pt

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Apresenta um 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;

A Mina da Estação Padaria e Pastelaria, LDA

Rua 5 de Outubro, nº8

3700-240 São João da Madeira

geral@aminadaestacao.pt

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei

Bolo rei tradicional em forma de coroa com frutas cristalizadas, frutos secos e açúcar em pó.

Esmeralda Gouveia - Doces do Coração

Avenida 25 de Abril

2100-675 Santana Do Mato

esmeraldagouveia@gmail.com

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Prata



2024



Medalha de Prata

Bolo Rei

Feito a partir da selecção dos melhores ingredientes e confeccionado de um modo tradicional. Faz com que este bolo se torne fofo e delicioso.

Panificadora Regional da Vermelha

Rua os Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

encomendas@paovermelha.com

2024



Medalha de Prata

Bolo Rei

Massa fofo e saborosa com agradável sabor a laranja, com um toque de frutos secos tostados.

Pastelaria Vida Nova

Estrada principal, n^o103 Casal do Ribeiro, Ourém
2435-522 Rio de Couros
geral@pastelariavidanova.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rei



O Bolo Rei é um 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, e em conjugação com a manteiga e o açúcar formam uma combinação de aromas e sabores que o tornam um produto de eleição nas mesas de Natal dos portugueses.

Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rei



Bolo tradicional de Natal de fruta escorrida e fruta seca. a sua forma é redonda, aberto ao centro e é feito de massa leveda doce, enriquecida com fruta cristalizada e frutas secas.

Padaria Modelo da Benedita

Rua Rei da Memória 122

2475-149 Benedita

geral@padariamodelo.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rei



Bolo produzido de forma tradicional , formato redondo com buraco no centro, obtido da amassadura de ingredientes cuidadosamente seleccionados.

Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória N152 Loja C
2475-149 Benedita
alendarestauracao@gmail.com

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CHEMA

Bronze



2024



Medalha de Bronze



Bolo Rei

A mistura da doçura das frutas cristalizadas com o crocante dos frutos secos e a leveza e textura da massa, irá provocar um misto de sensações durante a mastigação.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, 776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt

2024



Medalha de Bronze

Bolo Rei

O seu aspecto exterior é brilhante, dourado acastanhado, com pequenos montinhos de açúcar. Deixa transparecer ligeiro aroma à mistura de bebidas que incorporam a massa (aguardente e Vinho do Porto branco) em fusão com o aroma das frutas.

Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CHEMA

Bolo Rainha



2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Ouro



2024



Medalha de Ouro

Bolo Rainha



Bolo de formato redondo com buraco no centro ,produzido de forma tradicional a partir da massa do bolo rei onde predominam os frutos secos.

Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória N152 Loja C

2475-149 Benedita

alendarestauracao@gmail.com

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Bolo tradicional de Natal de forma redonda, com massa levedada doce e enriquecido com frutos secos.

Padaria Modelo da Benedita

Rua Rei da Memória 122
2475-149 Benedita
geral@padariamodelo.pt

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rainha



Bolo em forma de coroa, com uma massa de cor amarela e aromatizada, recheada de fruta seca e sultanas no seu interior. Na parte exterior contempla a diversidade de fruta seca que utilizamos.

Pastelaria Juvenal da Rotunda

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro n4 - Edifício da Rotunda
5430-423 Valpaços
celiafilipacampos@gmail.com

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Apresenta um formato circular, com um buraco no centro, a massa é fofa, leve, macia, misturada com passas, frutos secos e açúcar em pó;

A Mina da Estação Padaria e Pastelaria, LDA

Rua 5 de Outubro, nº8

3700-240 São João da Madeira

geral@aminadaestacao.pt

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rainha

Apresenta um formato circular, com um buraco no centro, a massa é fofa, leve, macia, misturada com passas, frutos secos e açúcar em pó;

A Mina da Estação Padaria e Pastelaria, LDA

Rua 5 de Outubro, nº8

3700-240 São João da Madeira

geral@aminadaestacao.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Prata



2024



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Consistência suave sem ser demasiado fofa.
Textura branda mas que obriga a mastigar.

Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com

2024



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Tem um interior de massa fofo, rica em frutos secos aos pedaços, decorado com frutos secos (amêndoa, pinhão, noz). Após cozedura resulta um produto brilhante, coberto de frutos secos, em que a sua forma faz lembrar uma coroa.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, 776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rainha

Trata-se de um bolo produzido com a junção de uma massa, com frutos secos e uma mistura de licores (para aromatizar a massa).

Faria & Salgado Lda

Rua da Doçaria Conventual n°320

3140-563 Tentúgal

geral@fariaesalgado.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rainha



O Bolo Rainha é um bolo de massa leveda, fermentação prolongada e 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 & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CHEMA

Bronze



2024



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Bolo tradicional de Natal de frutos secos. De forma redonda, com um grande buraco no centro, é feito de uma massa fofa misturada com passas, sultanas, frutos secos.

Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt

2024



Medalha de Bronze

Bolo Rainha

Um produto diferente do típico bolo rei, no entanto com aroma suave a laranja e canela e com um conjunto de frutos secos tostados.

Pastelaria Vida Nova

Estrada principal, n^o103 Casal do Ribeiro, Ourém
2435-522 Rio de Couros
geral@pastelariavidanova.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CHEMA

Bolo Rei Escangalhado

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Ouro



2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado



Este é um produto mais complexo, feito a partir da massa do bolo-rei acrescentado doce de ovo, doce de gila e canela, o resultado não podia ser melhor e mais apetecível.

Panificadora Regional da Vermelha

Rua os Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

encomendas@paovermelha.com

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado



Bolo de formato irregular ,produzido de forma tradicional a partir da massa do bolo rei onde predominam os frutos secos.

Nuno Pina Unipessoal Lda

Rua Rei da Memória N152 Loja C
2475-149 Benedita
alendarestauracao@gmail.com

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

Bolo de forma rectangular, com vários cortes e escangalhado, muito rico em frutos secos e gila.

Padaria Modelo da Benedita

Rua Rei da Memória 122
2475-149 Benedita
geral@padariamodelo.pt

2024



Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

Bolo tradicional de Natal, de forma rectangular disforme e muito rico nos seus ingredientes. Produto obtido da amassadura de todos os ingredientes, recheado de doce de chila, creme pasteleiro e frutos secos.

Padaria e Pastelaria Flôr de Aveiro

Estrada de São Bernardo nº93

3810-175 Aveiro

geral@flordeaveiro.pt

2024



Medalha de Ouro



Bolo Rei Escangalhado

Bolo em formato retangular entrançado constituído por uma massa aromatizada e de cor amarelada com chila, creme de pasteleiro, frutos secos e sultanas.

Padaria Manuel Conde e Filhos Ida

Rua Mário Gavaia da Cruz Coutinho

5430-424 Valpaços

padariajuvenal@hotmail.com

2024



DÍAS
padaria e pastelaria

Medalha de Ouro

Bolo Rei Escangalhado

O Bolo Rei Escangalhado à semelhança do Bolo rei, é também um bolo de massa leveda e fermentação prolongada. Em contrapartida não apresenta frutas cristalizadas no interior da massa

Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Prata



2024



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

É uma massa tradicional de bolo rei na qual é recheado com doce de ovos canela e doce de gila.

Pastelaria Vida Nova

Estrada principal, n^o103 Casal do Ribeiro, Ourém
2435-522 Rio de Couros
geral@pastelariavidanova.pt

2024



Medalha de Prata

Bolo Rei Escangalhado

O Bolo Rei Escangalhado é recheado com doce de ovos, fios de ovos, gila e canela. É um bolo com um 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.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, 776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Bronze



2024



Medalha de Bronze

Bolo Rei Escangalhado

Bolo em forma rectangular com aspecto rústico e escangalhado, uma massa de cor amarela e aromatizada, recheada de doce de chila e fruta seca no seu interior.

Pastelaria Juvenal da Rotunda

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro n4 - Edifício da Rotunda
5430-423 Valpaços
celiafilipacampos@gmail.com



2024



Medalha de Bronze



Bolo Rei Escangalhado

O nosso Bolo Rei Escangalhado tem forma rectangular 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.

Briosa Do Mondego Actividades Hoteleiras Lda

Largo da Portagem nº 5
3000-180 Coimbra
duarteorlanda@gmail.com

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Trança de Natal

2024



Medalha de Ouro

Trança de Natal



Apresenta um formato entrançado, cuja massa fofa, leve e macia, contrasta com o crocante da amêndoa palitada que existe no interior e no exterior,

A Mina da Estação Padaria e Pastelaria, LDA

Rua 5 de Outubro, nº8

3700-240 São João da Madeira

geral@aminadaestacao.pt

2024



Medalha de Ouro



**A
Pousadinha**

· DOÇARIA CONVENTUAL ·

Trança de Natal

A Trança de Natal é um bolo entrançado, recheado com uma mistura de doce de ovo e frutos secos, o que a torna húmida e crocante, decorada com frutos secos levemente tostados.

Sabores de Tentúgal, Lda

Rua da Doçaria Conventual, 776

3140-563 Tentúgal

qualidade@apousadinha.pt

2024

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

Bronze



2024



Medalha de Bronze

Trança de Natal

É um produto com aromas de Natal, com um toque diferente pelo toque de baunilha que lhe adicionamos.

Pastelaria Vida Nova

Estrada principal, n^o103 Casal do Ribeiro, Ourém
2435-522 Rio de Couros
geral@pastelariavidanova.pt



Parabéns pelas medalhas obtidas!

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

Muito obrigada.

Santarém, 08 de Novembro de 2024

Paula Moniz

Directora do Concurso

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL