

2025

CONCURSOS NACIONAIS



PRODUTOS
TRADICIONAIS
PORTUGUESES

QUALIFICA
CNEMA

14º Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

**MELHOR
DOS
MELHORES**



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MELHOR DOS MELHORES

BROA DE CENTEIO - CASA DO PADEIRO

Broa de centeio, de formato arredondado, cor castanho escuro, crosta estaladiça, interior suave e consistente..



Casa do Padeiro
Rua Tristão da Cunha n17 ljb
2745-338 Queluz
brunofrancisco24@hotmail.com



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

**MEDALHAS
DE OURO**



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO
PÃO DE TRIGO - A LENDA

Pão de miolo leve com côdea crocante.



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

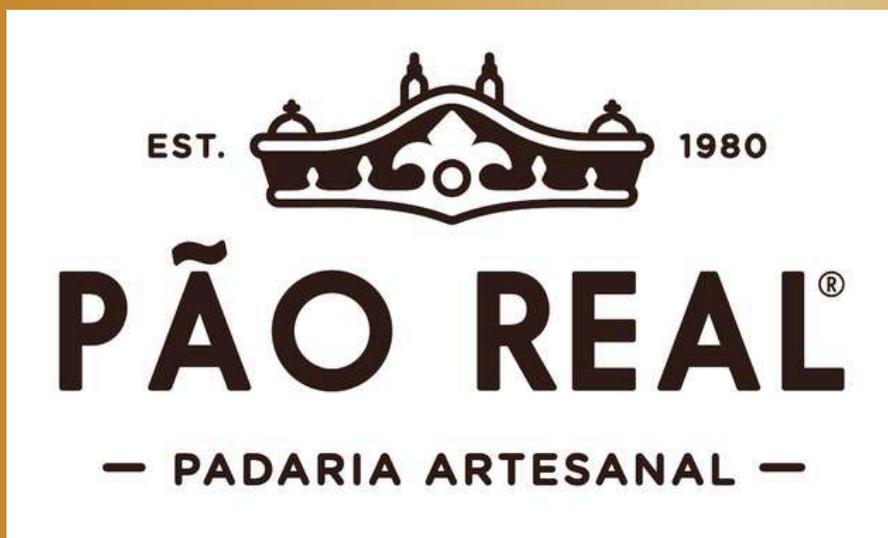


14^o Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO PÃO SALOIO - PÃO REAL

Pão de cor amarelada no interior e no exterior, miolo compacto mas fofo, leve acidez e aspeto rústico por fora. Tem um gosto particular a trigo duro, que lhe é característico e distintivo de outros cereais. É um pão produzido com massa mãe de trigo duro, e com farinha de trigo duro exclusivamente nacional, do norte do país.



Pani-Mafra Lda
Rua do Outeiro, n25B.
2640-111 Carvalhal
brunoluz@paoreal.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO

PÃO DE MAFRA - JUSTINO SARDINHA

Pão de fermentação rápida, com sabor adocicado, com alvéolos derivados da fermentação.



Justino Alexandre Sardinha, Lda

Rua do Casalinho, 10

2640-232 Encarnação Mafra

carlos.sardinha@jasardinha.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO
PÃO DE RIO MAIOR - PADARIA MAGIRUS

Crosta estaladiça, miolo fofo e sabor autêntico com durabilidade superior
que se mantém intacta.



**PADARIA • PASTELARIA
RESTAURANTE**



Pão de Rio Maior Magirus, Lda
Avenida dos Combatentes, N.º 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO

PÃO DE RIO MAIOR - PANIFICADORA COSTA E FERREIRA

Pão de forma arredondada e achatada na base, com cõeia de 1 a 2 mm de espessura, rija e estaladiça. Apresenta uma cor castanho claro a escuro, miolo castanho claro a bege, de textura macia, consistente, alveolada.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II - Alto da Serra

2040-063 Rio Maior, Portugal

marketing@paoderiomaior.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

**MEDALHAS
DE PRATA**



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO ALENTEJANO - PADARIA BENTO

Pão de forma arredondada, oval de cabeça ou tipo carcaça. Côdea acentuada e consistência ligeiramente dura. Miolo de cor esbranquiçada e consistência mole.



Padaria José Manuel Belchior Bento Lda

Rua de Garvão N° 13

7670-405 Panoias

padariabento@gmail.com



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO DE S. MIGUEL - PADARIA SEARA DE PÃO

Pão de cabeça. 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.



Seara de pão, Lda
Rua do Moinho, 6
7750-628 S. Miguel do Pinheiro
geral@searadepao.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO DE TRIGO - CASA DO PADEIRO

Pão de trigo, de formato arredondado, cor castanho/dourado, crosta estaladiça, interior suave e consistente..



Casa do Padeiro
Rua Tristão da Cunha n17 ljb
2745-338 Queluz
brunofrancisco24@hotmail.com



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO DE TRIGO - PÃO DA VERMELHA

Produto obtido da amassadura, tendedura fermentação e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) da farinha de trigo tipo 65, com adição de água, óleo, levedura e sal. o pão de trigo apresenta-se em unidades de 500g.



Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda

Rua dos Lusíadas, n.º 9

2550-549 Vermelha

encomendas@paovermelha.com



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO TRIGO DAS BEIRAS - PADARIA DIAS

O Trigo das Beiras é um pão mais pesado, com um miolo mais fechado e de crosta grossa.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO DE MAFRA - PÃO REAL

O seu interior é macio e fofo, com uma cõdea caramelizada e estaladiça quando não embalado. . O miolo apresenta muitos alvéolos com tamanhos irregulares característicos de pães com hidratações altas, superiores a 80%, e o cozimento é feito nos típicos fornos de alvenaria de Mafra.



Pani-Mafra Lda
Rua do Outeiro, n25B.
2640-111 Carvalhal
brunoluz@paoreal.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

**MEDALHA DE PRATA
FORMA DE MAFRA - PÃO REAL**

É um produto que tem por base uma receita tradicional e familiar, a do Pão de Mafra, mas com um toque de inovação. A Forma de Mafra respeita todos os ingredientes e processos do Pão de Mafra, mas antes de ser enfeitada é colocada numa forma, o que lhe confere uma forma geométrica.



Pani-Mafra Lda
Rua do Outeiro, n25B.
2640-111 Carvalhal
brunoluz@paoreal.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

PÃO DE TRIGO E CENTEIO - CASA DO PADEIRO

Pão de trigo e centeio, de formato arredondado, cor castanho/dourado, crosta estaladiça, interior suave e consistente..



Casa do Padeiro

Rua Tristão da Cunha n17 ljb

2745-338 Queluz

brunofrancisco24@hotmail.com



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

PÃO TRIGO E CENTEIO - PASTELARIA VIDA NOVA

É caracterizado por ser feito a partir de uma combinação de farinha de trigo e centeio, contendo um teor nutricional superior, maior teor de fibras, uma consistência mais firme e um miolo menos alveolado.



Pastelaria Vida Nova, Lda

Estrada Principal, 103

2435-522 Rio de Couros

geral@pastelariavidanova.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

PÃO DE TRIGO BARBELA/TRIGO PRETO/AMARELO - PADARIA DIAS

É um pão com um sabor e aroma único conferido pela mistura dos dois trigos ancestrais. É um pão com baixo teor de glúten.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

PÃO DE MILHO E TRIGO COM SEMENTES - PADARIA DIAS

Este pão destaca-se pela sua elevada hidratação, pela sua côdea crocante e dourada, e pela presença na sua constituição de um mix de sementes. Estas características tornam este pão com um elevado valor nutricional e com um maior tempo de prateleira.



Dias & Pereira Dos Santos, Lda

Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4

6200-823 Tortosendo

padaria.dias@sapo.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
PÃO MULTICEREAIS DE GIMONDE - A PADARIA

Pão de fermentação lenta, 36 horas, com elevado poder saciante, com sabor e aroma únicos.



M. Ferreira & Filhas, LDA
Estrada Nacional 218 N.3798
5300-553 Gimonde
eferreira@paodegimonde.com



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA
BROA DE MILHO - PÃO DA VERMELHA

Produto obtido da amassadura, fermentação, tendedura e cozedura, em condições adequadas (tempo e temperatura) de farinha de milho tipo 175, trigo tipo 65 com adição de água potável, sal, levedura. O Pão apresenta-se em unidades de 400g.



Panificadora Regional da Vermelha, Unip., Lda
Rua dos Lusíadas, n.º 9
2550-549 Vermelha
encomendas@paovermelha.com



14^o Concurso Nacional de Pão Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

BROA DE MILHO AMARELO - PASTELARIA VIDA NOVA

Caracterizado pelo uso de farinha de milho amarelo , resultando num pão de côdea consistente e estaladiça e um miolo denso, doce e macio.



Pastelaria Vida Nova, Lda

Estrada Principal, 103

2435-522 Rio de Couros

geral@pastelariavidanova.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA BROA DE MILHO - PADARIA MAGIRUS

Cor dourada e apelativa, graças à farinha de milho amarelo de qualidade.
Textura rústica: crosta firme e estaladiça, miolo denso e ligeiramente húmido.
Sabor autêntico e tradicional, levemente adocicado e muito aromático.



**PADARIA • PASTELARIA
RESTAURANTE**



Pão de Rio Maior Magirus, Lda
Avenida dos Combatentes, N.º 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

**MEDALHAS
DE BRONZE**



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE PÃO DE TRIGO - PÃO DO AVÔ

Pão de Trigo feito em forno de lenha, segundo os hábitos do antigamente.
Contém mistura de farinhas de Trigo, com o objectivo de colocar farelo de Trigo no
Pão, para o tornar mais rico.



O Pão do Avô

Casal da Pinheira, Rua da Liberdade N.º 16

2350-392 Ribeira Branca

opaodoavo@gmail.com



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL - JUSTINO SARDINHA

.Recriado a partir de métodos tradicionais, este pão recupera a simplicidade dos ingredientes e a paciência dos processos artesanais: fermentações lentas e cozedura em forno de lenha.



Justino Alexandre Sardinha, Lda

Rua do Casalinho, 10

2640-232 Encarnação Mafra

carlos.sardinha@jasardinha.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE

PÃO DE TRIGO FERMENTAÇÃO NATURAL 24H - PÃO REAL

O pão de trigo de fermentação natural é uma reinterpretação do pão de antigamente, mas com o auxílio das técnicas, conhecimentos e tecnologias de frio da atualidade.

É um pão que exige perícia e destreza do padeiro.



Pani-Mafra Lda
Rua do Outeiro, n25B.
2640-111 Carvalhal
brunoluz@paoreal.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE

PÃO ALENTEJANO - COSTA ESPERANÇA DIAS E JOÃO

Pão de trigo com crosta estaladiça amarela/acastanhada e vestígios de farinha, miolo branco consistente e fofo.



Costa Esperança, Dias e João Lda
Rua José Nobre da Costa N^o 1-
7750-715 São Pedro de Solis
solispao@sapo.pt

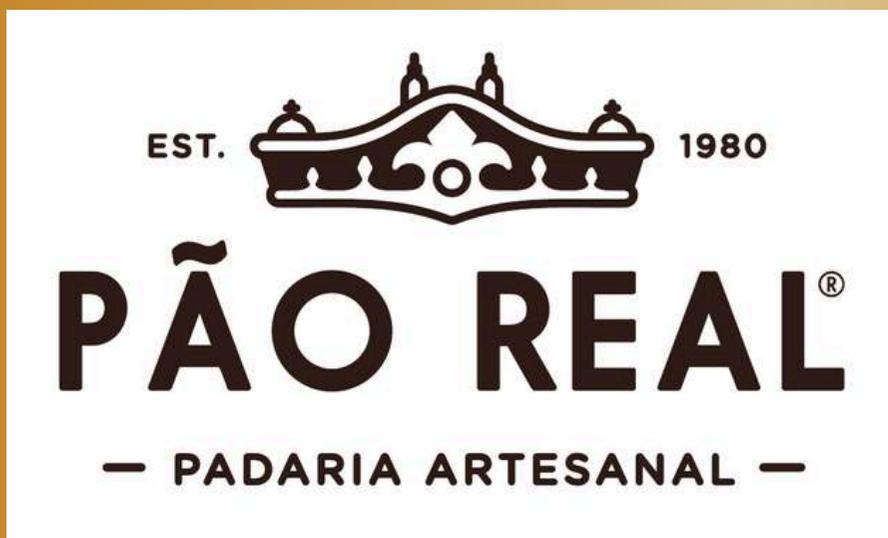


14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE
PÃO DE CENTEIO - PÃO REAL

O nosso pão de centeio é feito com farinhas moídas em mós de pedra de pequenos produtores da zona Saloia. É fermentado com uma massa mãe feita por nós, e é cozido nos tradicionais fornos de alvenaria característicos da região de Mafra. É visualmente caracterizado por ter uma cobertura de farinha branca por fora onde imergem várias rachaduras douradas.



Pani-Mafra Lda
Rua do Outeiro, n25B.
2640-111 Carvalhal
brunoluz@paoreal.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE
PÃO DE CENTEIO - PADARIA DIAS

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 & Pereira Dos Santos, Lda
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



14^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE BRONZE

BROA DE PASSAS E NOZES - PADARIA MAGIRUS

Crosta rústica, miolo fofo e húmido.

O sabor adocicado das passas combina na perfeição com a intensidade das nozes.



**PADARIA • PASTELARIA
RESTAURANTE**



Pão de Rio Maior Magirus, Lda
Avenida dos Combatentes, N.º 65
2040-344 Rio Maior
geral@magirus.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

INOVAÇÃO



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE OURO
PÃO ROSA NEGRA - PADARIA DIAS

O Rosa Negra é um pão de mistura de trigos constituído por 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
Parque Industrial do Tortosendo, Rua A, Lote 4
6200-823 Tortosendo
padaria.dias@sapo.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

MEDALHA DE PRATA

PÃO DE RIO MAIOR PARTILHA - PANIFICADORA COSTA E FERREIRA

Formato retangular, com topo ligeiramente arredondado. Côdea fina (1 a 2 mm), de textura rija mas flexível, com tonalidade castanho-escuro irregular, resultante da mistura das massas. Miolo marmoreado com contraste visual entre pedaços de massa clara e escura.



Sociedade Panificadora Costa & Ferreira, S.A.

Estrada D. Maria II - Alto da Serra

2040-063 Rio Maior, Portugal

marketing@paoderiomaior.pt



14^o Concurso Nacional de Pão

Tradicional Português

PREMIADOS 2025

Caros Produtores,

Muitos Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no 15^o Concurso Nacional de Pão
Tradicional Português.

Santarém, 25 de Setembro 2025

Teresa Pais Coelho

Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz

Diretora do Concurso