

20 Anos de
'Gastronomia Património Cultural de Portugal'
Município do Cadaval



Doçaria – Pão de Ló da Ti Piedade

A Pão de Ló Ti'Piedade, SA resulta da evolução empresarial de um negócio familiar com cerca de 40 anos que perpetua a tradição e história do fabrico artesanal do pão-de-ló, com receita tradicional original da D. Piedade da Silva, produto de excelência da doçaria portuguesa que consiste num pão de ovos leve e saboroso que se distingue pelo seu centro de ovos deliciosamente cremoso, resultado de um processo de cozedura não uniforme. A produção e distribuição do produto assenta na modernização, aliados á qualidade alimentar, valem-lhe a certificação e consequente liderança de mercado.

Um pouco de história

A receita original de pão-de-ló que remonta há séculos atrás, foi levada pelos portugueses na época dos descobrimentos até ao Japão no século XVI.

A história do Pão de Ló Ti'Piedade teve início pela mão da D. Piedade Silva, que fazia artesanalmente o Pão de Ló muito cremoso e saboroso. Nos anos 70 pela mão do Sr. António Henriques, surgiu o negócio com distribuição dos bolos em Lisboa, com a introdução nas melhores pastelarias e confeitarias. A nível local este doce era muito procurado, sendo conhecido por Pão de Ló do Painho, concedendo uma notoriedade acrescida à aldeia Painho, concelho do Cadaval. O Pão de Ló Ti'Piedade sempre foi um negócio familiar, atingindo a liderança de mercado em Portugal devido à sua constante alta qualidade e elevados níveis de vendas.

Harmonização

Para o **Pão de Ló da Ti Piedade**, doce tradicional muito apreciado na forma de sobremesa, propomos a harmonização com o vinho da Adega da Vermelha o **Colheita Tardia Mundus**, obtido a partir das castas Seara Nova e Moscatel Graúdo, vindimadas em 20 de Novembro de 2017 e vinificadas com uma ligeira maceração pelicular em

cuba de inox à temperatura de 17°C, com um teor alcoólico de 10,5%, apresenta-se a prova com um aroma herbáceo, ligeiramente terroso e de gosto doce apresentando notas de lima e casca de toranja. Pelas suas características próprias, é um vinho indicado para acompanhar sobremesas, devendo para esse efeito ser servido bem fresco à temperatura de 7°C.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://www.cadavalcativa.pt/>

<http://www.cadavalcativa.pt/gastronomia/produtos-locais>

<http://www.cadavalcativa.pt/gastronomia/vinhos-do-cadaval>