



## Fabridoce tem o Melhor Pão de Ló Húmido

*A Fabridoce, em Aveiro, foi a grande vencedora na categoria de Pão de Ló Húmido, no VIII Concurso ACIP - "O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal".*

**Foi distinguido com o Melhor Pão de Ló Húmido de Portugal. Qual é o segredo?**

O "segredo" na minha opinião passa por utilizar os melhores ingredientes, não alterar a receita original, ter os equipamentos com a manutenção devida e, principalmente, os operadores de fabrico devem estar motivados e formados para fazerem bem todos os dias.

**Esta receita ganhadora faz parte do receituário da casa ou foi desenvolvida especificamente para o concurso?**

A receita é a mesma deste sempre. Eu estou na empresa desde 2004 e antes disso já se utilizava esta receita.

**Estava à espera desta distinção?**

Não estava à espera. Temos consciência que fazemos um bom Pão de Ló, mas também sabemos que fazemos muitas centenas de Pães de Ló por dia de produção. Nesse sentido, poderá haver noutros colegas com produções que pela quantidade reduzida poderiam ter um produto mais refinado. Felizmente que aqui, devido ao trabalho de todos na Fabridoce, as quantidades não afetam a qualidade.

**Está orgulhoso com este feito?**

Estou orgulho essencialmente por que este prémio é a consequência do que venho defendendo há muito tempo e do que nós todos como equipa temos vindo a implementar: usarmos as melhores matérias-primas e as receitas originais, produzirmos com os melhores equipamentos, ter um packaging atrativo e, o mais importante, uma equipa de trabalho experiente e motivada para fazer sempre bem.

**Com este prémio pensa fidelizar clientes e angariar novos?**

Sim, estou convencido que este prémio vai ajudar a que alguns compradores e clientes finais venham a decidir pelo nosso Pão de Ló ao invés de outros da concorrência.

**Acha que as vendas do bolo vão aumentar?**

Penso que sim, até porque temos estado em negociações para exportar o Pão de Ló.

**Porque concorreu ao Concurso da ACIP?**

Porque achamos que temos um artigo de excelência, mas precisávamos de certa forma de uma certificação imparcial e conceituada como este concurso que a ACIP já faz há tantos anos.

**O que acha desta iniciativa da ACIP?**

Acho muito interessante até porque como tem sempre muitas empresas a concorrer, faz com a amostra seja grande e credibiliza ainda mais o concurso.

**Como caracteriza a Fabridoce?**

A Fabridoce rege-se pelo lema "Inovar para manter a Tradição". Os nossos produtos são na sua grande maioria muito tradicionais e para os conseguirmos fazer chegar ao grande público, através da grande distribuição, temos obrigatoriamente que inovar nos processos. Garantidamente que não podemos inovar nas matérias primas nem na receita, mas tudo o que tem a ver com o processo de fabrico pode e deve ser melhorado.

