

Torróns Vicens sigue revolucionando el sector del turrón

La empresa familiar, situada en Agramunt (Lleida) y con una larga trayectoria turrонера, consigue, año tras año, sorprender a los consumidores con originales elaboraciones, sin descuidar los sabores más tradicionales

Como si se hubiera detenido el tiempo, las manos expertas de los artesanos de Torróns Vicens siguen elaborando hoy los tan apreciados dulces siguiendo las recetas tradicionales y sorprendiendo, cada año, con una amplia gama de turrónes de diferentes texturas y sabores. El maestro turrónero, Ángel Velasco, comenta que el constante crecimiento de Torróns Vicens se ha basado en cuatro pilares básicos para la empresa: la tradición, la calidad, la innovación y el servicio. El resultado de la combinación de estos cuatro conceptos es el posicionamiento actual de la empresa, fiel siempre a la elaboración artesana, pero sin descuidar I+D+I, imprescindible en cualquier industria actual.

En ese sentido, Velasco nos comenta que “los turrónes que presentamos como novedades son los que más llaman la atención año tras año, y son los que nos ayudan a desestacionar el producto; pero los turrónes clásicos siguen siendo un referente durante las fiestas de Navidad. El típico Turrón de Agramunt, así como el turrón blando, el duro y especialmente el de yema, son los tradiciona-



Novedades inspiradas en los postres de Albert Adrià

Esta Navidad, la línea Vicens Natura presenta como novedades el Turrón de Vinagre y frambuesas (trufa de chocolate y frambuesa con reducción de vinagre balsámico), el Turrón de Trufa blanca de Alba (praliné de avellana con trufa blanca de Alba), el Turrón de Coco Thai (cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión) y el Turrón de curry y fresa (praliné de almendra y chocolate blanco con curry, fresa y sésamo). Todos ellos, inspirados en postres del restaurante Tickets de Barcelona.

les que repiten cada año. Y también debemos mencionar el Turrón Soufflé Crujiente de Almendras, que este año ha recibido el premio al “Sabor Superior 2016”, y que se trata del típico turrón de Agramunt de almendras, pero que incorpora aire en su interior y lo hace más ligero, suave y crujiente. Aun así, el turrón más vendido del año 2015, fue el Turrón de Pan con aceite y chocolate de la línea Vicens Natura de Albert Adrià, chef del restaurante Tickets de Barcelona.

Una de las novedades de Torróns Vicens ha sido incorporar alguno de los licores en la elaboración de los turrónes. “La novedad de este año -comenta Velasco- es el Turrón de Ratafia, que combina la exquisita yema quemada con el licor de ratafia de Girona y nueces, pero también otros muchos como el Turrón al mar de Cava, Trufa al Brandy o al Whisky, o los más atrevidos como el Turrón de Gin Tonic, de Mojito, etc”.

Tradición y calidad

En opinión de Ángel Velasco, la relación calidad-precio de Torróns Vicens



sigue el patrón de dos de los pilares de la empresa: tradición y servicio. “De esta manera -señala el maestro-, conseguimos el equilibrio entre la relación calidad-precio que nos ha permitido ser más competitivos en el mercado”.