

Premis Pime Catalana

Quiénes somos Categorías Finalistas Contacto

Premis Pime Catalana Finalistas

PREMIO PYME CATALUNYA

Torrans Vicens

- Elaboración de turronec siguiendo recetas tradicionales



Torrans Vicens es finalista al premio Pyme Catalunya (Torrans Vicens)

03/10/2016

Empresa

Torrans Vicens elabora artesanalmente, desde 1775, una amplia gama de turronec con ingredientes de proximidad y siguiendo las recetas tradicionales.

En los últimos años el crecimiento empresarial de Torrans Vicens ha sido importante, siempre consolidado y estructurado. Una empresa dinámica y adaptable a la situación del momento, con la filosofía marcada por su propietario, Angel Velasco, de mejora continua. El I+D+I parte fundamental en el proceso productivo, e innovando sin perder la tradición

Política empresarial

Desde 2013 se ha hecho con otras tres empresas turronec que pasaban por dificultades y ha conservado sus marcas, pero especializándolas. Ángel & Lluch es ahora la línea de turronec ecológicos; Viar, la que no utiliza azúcar y Xocolata Jolonch ha dejado a un lado los turronec para dedicarse al chocolate a la piedra.

La importante expansión de la empresa en los últimos años es el resultado de la innovación en producto, la apertura de tiendas propias en las principales zonas turísticas del territorio, y de la proyección internacional de la marca, con el objetivo de **desestacionalizar el consumo del turrón** hacer que sea un producto que se consuma todo el año.

La primera innovación fue en el año 2000, cuando Ángel Velasco adquirió la empresa. Decidió apostar por un formato de barra de turrón de 500 gr y sin estuche, cuando el mercado hacía menos gramaje y en estuche. Quería que el turrón se pudiera ver y le añadió una madera por la parte inferior de la barra con lo que conseguía que la barra no se rompiera y que al abrir el turrón sirviera de bandeja para cortar.

Este modelo de utilidad fue patentado. Este modelo de utilidad fue un hecho diferencial muy importante en aquel momento. En el año 2013 **Ángel Velasco** y el prestigioso **Chef Albert Adrià** crearon la Línea Natura. En el año 2015 los turrónes de la línea Natura Albert Adrià se consolidaron con fuerza en el mercado, siendo un referente importante en el sector y consiguiendo desestacionalizar el consumo de este dulce.

Las creaciones en esta línea Natura han sido Turrón de *Cheese Cake*, Turrón de *Carrot Cake*, Turrón de Arroz con Leche, Turrón de Pan, Aceite y Chocolate, Turrón de Vermut y Turrón de Mojito. Esta amplia gamma de turrónes son el reflejo más claro de la innovación en el turrón, un dulce el concepto del cual hasta el momento sólo lo relacionábamos a una cierta época del año. Bien ha quedado claro que no es así, y la amplia gama de Turrónes Vicens es el reflejo más claro.

La apuesta de apertura de tiendas propias empezó con una tienda en Sitges y una en la Jonquera, y actualmente la empresa ya tiene **42 establecimientos**. Algunos de ellos en lugares destacables como es la Pedrera en Barcelona, en la calle Mayor de Madrid, en París o Dubái.

Conseguir desestacionalizar el turrón, innovando en sabores, texturas, formatos, pero conseguir que el cliente pueda comprarlo durante todo el año, esta es la filosofía de las tiendas Vicens.