



estilos de vida

un blog de bolsamania.com

ARQUITECTURA Y DISEÑO

ARTE

BELLEZA

COLECCIONISMO

CURIOSIDADES

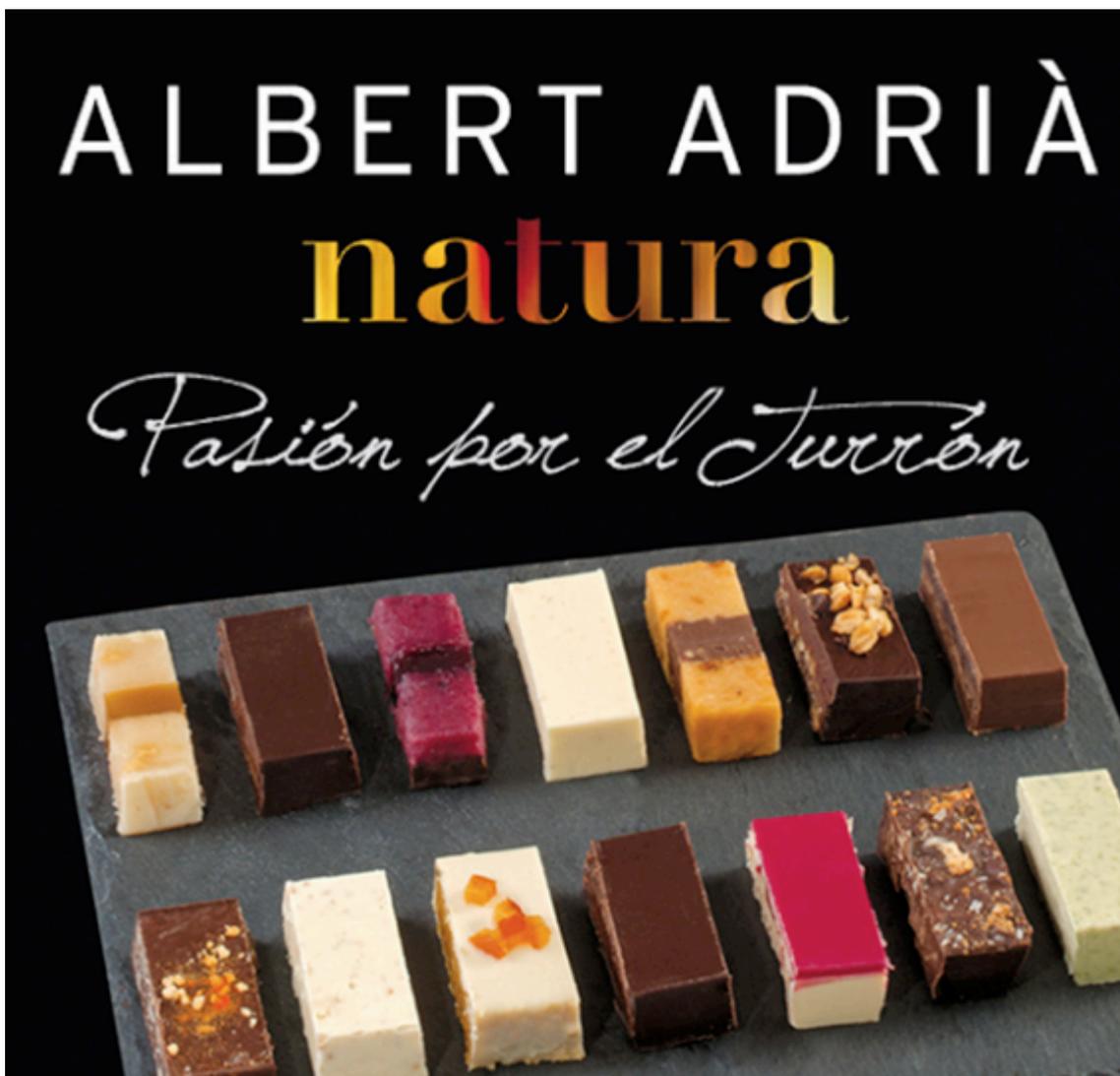
DEPORTES

DISEÑO INDUSTRIAL

EMPRESAS Y EMPRESARIOS

Nuevos deliciosos turrones Torrons Vicens Natura de Albert Adrià

admin | 9 noviembre, 2016 |



Parece que el universo culinario ya no tiene límites a la hora de la innovación y cada día vemos nuevos sabores que tientan nuestros paladares y pervierten productos tradicionales que ya nos tenían aburridos. Este es el caso del turrón, el dulce navideño más tradicional y típico en España y que cada vez está más revolucionado.

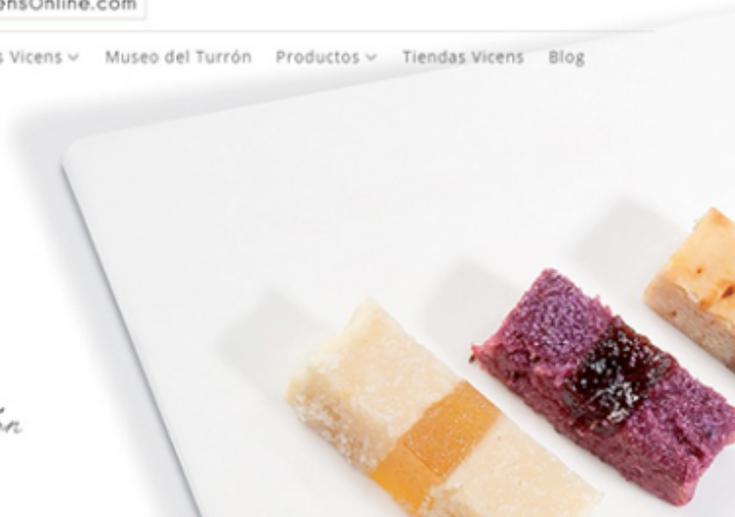


Turrónes Artesanos desde 1775 / Contactar / Mapa Web /  Español  Català  English

 TIENDA ONLINE
VicensOnline.com

[Inicio](#) [Torrónes Vicens](#) [Museo del Turrón](#) [Productos](#) [Tiendas Vicens](#) [Blog](#)

ALBERT ADRIÀ
natura
Pasión por el Turrón



Desde 2013, Albert Adrià, chef y repostero -reconocido en 2015 como el mejor chef pastelero del mundo por Restaurant Magazine, hermano del internacional Ferrà Adrià y responsable de los innovadores postres de El Bulli o Tickets-, colabora con Torrons Vicens en la elaboración de una colección de exquisitos turrónes gourmet. Este año han incorporado nuevos turrónes de sabores que te van a sorprender y de los que vamos a hablar, entre otras cosas.

Torrónes Vicens es una empresa familiar que lleva décadas elaborando exquisitos turrónes artesanos desde su factoría de Agramunt, en Lerida. Además de los turrónes tradicionales y de chocolates a la piedra para chuparse los dedos, ha ido incorporando distintas colecciones de turrónes a cuál más delicioso.



A su Selección Gourmet y la colección Excellence, hay que añadir la colección Torrons Vicens Natura de Albert Adrià, que es la de los turrónes elaborados por el famosísimo repostero, basados en sabores de algunos de los postres con más éxito de los que fueron creados especialmente para El Bulli.



Todos los turrónes de la colección Natura de Albert Adrià son deliciosos, de sabores muy originales y aún más, son la expresión de un nuevo concepto de turrón, resultado de combinar la alta gastronomía internacional con la tradición turrónera de Agramunt. Además, esta colección de turrónes Natura son el camino para convertir un dulce de temporada en un producto gastronómico para ser consumido en cualquier época.

Para elaborar los exquisitos turrónes de la colección Torrens Vicens Natura de Albert Adrià, el repostero ha colaborado estrechamente con el Maestro Turrónero Ángel Velasco. Juntos han recreado algunas de las recetas personales de los postres de El Bulli para convertirlas en exquisitos turrónes.

Todos los turrónes de la colección Torrens Vicens Natura se elaboran con ingredientes de la máxima calidad y respetando en todo momento los métodos artesanos más tradicionales.

Turrón de Arroz con Leche, de Gin-Tonic, de Kikos, de Tarta de Queso, de Vermut, de Mojito, de Piña Colada..., como ves las variedades son, cuando menos, sorprendentes. Pero eso no es todo, la colección Torrens Vicens Natura no deja de aumentar, añadiendo cada año nuevos sabores fruto de una intensa investigación culinaria para adaptar los postres de Albert Adrià al mundo del turrón artesano.

Este año, en la feria Alimentaria 2016, Torrens Vicens y Albert Adrià presentaron tres nuevas variedades para la colección Natura, inspiradas en postres creados para el restaurante Tickets de Barcelona. Los nuevos sabores juegan con las especias y la mezcla inusual de sabores dulces y de otras categorías.

Torróns Vicens de Curry y Fresa, de Trufa Blanca de Alba con praliné de avellana y turrón Coco Thai, elaborado con crema de coco, fruta de la pasión y curry de Madrá, son las nuevas incorporaciones 2016 a la colección de turrónes artesanos Torrens Vicens Natura de Albert Adrià.

Todos estos exquisitos turrónes de la colección Torrens Vicens Natura de Albert Adrià se pueden comprar online y te los mandan a casa en 24-48 horas. Su precio es muy asequible, 10,60 euros cada tableta.

En estos momentos, Torrens Vicens está asistiendo a la Feria Internacional Yummex Middle East que se celebra en Dubai del 7 al 9 de noviembre y que es la principal Feria del sector de los dulces y los aperitivos de la región MENA, que se extiende desde Marruecos hasta Irán, incluyendo todos los países del Mashreq, de Oriente Medio y del Magreb. Les deseamos mucha suerte y esperamos que muchos de sus hoteles de ultra lujo incorporen nuestros turrónes artesanos a sus cartas de postres y dulces.