



**TORRONS VICENS**

**DOSSIER INFORMATIVO**



## ÍNDICE

### EMPRESA

<i>HISTORIA DE LA EMPRESA VICENS.....</i>	<i>3</i>
<i>CALIDAD, TRADICIÓN E INNOVACIÓN .....</i>	<i>3</i>
<i>CERTIFICACIONES DE CALIDAD.....</i>	<i>4</i>
<i>RECURSOS.....</i>	<i>5</i>
<i>MARCAS DEL GRUPO.....</i>	<i>6</i>
<i>PARTNERS .....</i>	<i>8</i>
<i>MERCADOS .....</i>	<i>8</i>

### GAMA DE PRODUCTOS

<i>PRODUCTOS .....</i>	<i>9</i>
------------------------	----------

### MODELO DE TIENDA

<i>TIENDAS.....</i>	<i>11</i>
---------------------	-----------

### PRENSA

<i>APARICIONES EN PRENSA .....</i>	<i>13</i>
------------------------------------	-----------



## HISTORIA DE LA EMPRESA VICENS

Torróns Vicens es una empresa familiar ubicada en Agramunt (Urgell, Lleida), con una larga tradición turrónera que data de 1775 y dedicada a la elaboración artesanal de turrones y otras especialidades. En el año 2000, el empresario Ángel Velasco y su hijo Ángel Velasco Herrero, asumen la dirección de la misma y desde entonces, la fábrica de Agramunt ha experimentado un crecimiento continuado, a base de calidad, innovación, servicio y precio, que exporta a todo el mundo y que se ha convertido en un referente de calidad en muchos hogares y en incontables establecimientos.

## CALIDAD, TRADICIÓN E INNOVACIÓN

La producción de Vicens se ha caracterizado desde siempre por la elaboración del Turrón de Agramunt, que se ha seguido elaborando con las mismas fórmulas y procesos originales desde los inicios de su elaboración en 1775.

Junto a este producto se han incorporado diferentes variedades de turrones artesanos para completar una gama de más de 100 referencias. De la misma manera, también se ha creado una línea de especialidades artesanas que conforman, en total, un surtido de más de 300 productos, elaborados todos ellos con ingredientes de proximidad y de la máxima calidad.

Paralelamente, se han creado nuevos productos que se han convertido en auténticas innovaciones dentro del sector del turrón, con el objetivo de desestacionalizar su comercialización y convertirlo en un postre consumible durante todo el año.

Así, en **2010**, se creó la gama de los **turrones blandos crujientes**, con una textura completamente diferente del que se había hecho hasta el momento, a base de arroz crujiente. **En 2011 el Turrón de Oro**, con el que Torróns Vicens ganó un premio FUNDE en la categoría de empresa más innovadora del año. El premio fue otorgado por la Asociación de Mujeres Empresarias, Directivas y Profesionales del sector privado y público de Lleida y Barcelona. **En 2012, el Turrón a la Sal**, el primer turrón salado de la historia, con un sabor explosivo y una textura crujiente. Ese mismo año nació la gama de turrones **Excellence**, formada ahora por 18 variedades seleccionadas personalmente por el Maestro Turrónero,



Àngel Velasco, y presentadas en un estuche de lujo. En 2013, se han creado una gama de **turrones de yogur y otra de turrones semiduros** inspirados en el tipo “nougat” que se elabora en Francia. Pero sin duda las grandes creaciones de este año han sido por una parte, el turrón **Duro Crujiente Soufflé**, elaborado siguiendo las fórmulas tradicionales del Turrón de Agramunt pero con un alto grado de innovación ya que lleva aire añadido a su masa, lo que da como resultado un turrón esponjoso y crujiente a la vez. Un turrón, reconocido también como el turrón del siglo XXI.

Por otra parte, la línea de **turrones NATURA**, pensada para convertir el turrón en unos postres que se puedan consumir durante todo el año. Se trata de cinco variedades creadas entre el chef Albert Adrià i el Maestro Turronero Àngel Velasco, que combinan la alta gastronomía con la tradición turronera de Agramunt, dando como resultado unos turrones muy originales y de máxima calidad.

Igualmente, la innovación también se ha aplicado en el packaging de los turrones. Especialmente el hecho de envasarlos al vacío, en una bolsa transparente para que el consumidor pueda ver el producto, comprobar su aspecto y dimensiones, así como el hecho de colocar una madera justo debajo del turrón para facilitar su corte. Esta última creación ha sido patentada y ha dado muy buenos resultados.

## CERTIFICACIONES DE CALIDAD

Esta incansable pasión por la innovación es la que hace que Torrons Vicens, con el Sr. Àngel Velasco al frente, se haya convertido en la marca de turrones de referencia en Cataluña, en cuanto a ventas y proyección.

Esto ha comportado también la obtención de certificaciones de calidad a nivel internacional y de prestigio como la **ISO 9001**, norma internacional que se aplica a la gestión de la empresa y a los productos que elabora. Este sistema busca la máxima excelencia tanto en el producto final como en todo el proceso de elaboración.

En cuanto al Turrón de Agramunt, ha logrado distintos certificados de calidad a lo largo de los años.



En 1984 obtuvo la marca **“Q” de Calidad Alimentaria**, otorgada por la Generalitat de Catalunya.

En el año 2002, el Turrón de Agramunt adquiere el reconocimiento de la **Indicación Geográfica Protegida**, sello que garantiza que los productos distinguidos con este logotipo están elaborados en Agramunt, con ingredientes de la máxima calidad, así como la **IGPE Indicación Geográfica Protegida Europea**, siendo el primer producto de pastelería-repostería de Cataluña que ha conseguido este reconocimiento comunitario.

El distintivo de la IGP ha ido acompañado por la creación en el 2009 del Consejo Regulador de la IGP “Turrón de Agramunt”, órgano dependiente de la Generalitat pero que tiene capacidad de decisión en las cuestiones relacionadas con su reglamento. En las últimas elecciones, que se celebraron en 2011, el Sr. Ángel Velasco, como representante de Torrons Vicens, fue elegido el nuevo presidente de la entidad.

## RECURSOS

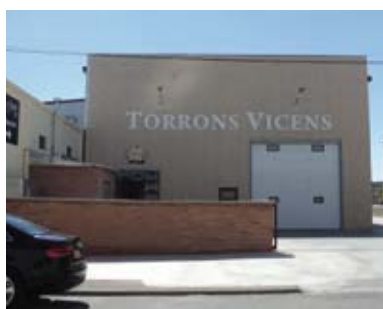
Las oficinas y la tienda central de Torrons Vicens están ubicadas en un edificio emblemático en forma de turrón ovalado, como el Turrón de Agramunt, y está situado a pie de la carretera C-14, una localización estratégica en una vía importante que va de Tarragona a Andorra.

**La tienda**, en la planta baja, ofrece al visitante un aspecto inmejorable, con todos los productos a su alcance. Durante todo el año se puede encontrar una gran variedad en turrones y otras especialidades que sin duda enamorarán a todos los paladares.

Al mismo tiempo los visitantes pueden ver el interior de la fábrica y, en primer plano, la elaboración de la masa del turrón de Agramunt.

En 2011, se inauguró, en el mismo recinto, **el Museo del Turrón y el Chocolate**, un espacio dedicado a la historia y trayectoria de los maestros turroneiros de Agramunt, en especial de la familia Vicens. El actual consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, Josep Maria Pelegrí, inauguró el espacio el 21 de diciembre de 2011, haciendo realidad uno de los proyectos personales del Sr. Velasco, que era dotar al pueblo de un centro que recogiera la tradición y evolución de sus dulces típicos. Cabe destacar que el espacio está dotado de tecnología de última





generación y adaptado en cuatro idiomas; catalán, castellano, inglés y francés. Desde su puesta en marcha, el Museo se ha convertido en un auténtico polo turístico, que complementa la oferta cultural de Agramunt y que de hecho, en 2013, ha sido el espacio cultural más visitado de la comarca del Urgell, según fuentes del Consejo Comarcal, con 16.736 visitas, 2.190 por parte de escolares.

En cuanto a la fábrica, esta también se ha ido ampliando e incorporando nuevas líneas para poder producir más variedades de turrón.

Finalmente, se ha construido una nueva nave que se utiliza como almacén de distribución, ubicada en el Polígono Industrial de Agramunt. Este nuevo equipamiento ha facilitado el almacenamiento de los productos elaborados y a la vez su distribución.

## MARCAS DEL GRUPO

El crecimiento de Torrons Vicens también está ligado a la adquisición de otras empresas del sector del turrón y el chocolate, conformando un conjunto sólido.

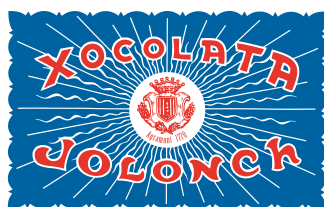
Estas son **Torrons Àngel&Lluç** y **Chocolate Jolonch de Agramunt y Torrons Viar de Barcelona**. Cabe decir que existe una quinta empresa, Tasso 2000, dedicada a la producción de trufas heladas y postres congelados selectos, que ya era propiedad de la familia Velasco antes de la adquisición de Torrons Vicens y que también forma parte de este grupo de empresas.

## Torrons Àngel & Lluç

La empresa agramuntina, fundada por el Sr. Àngel Lluç, empezó a elaborar turrónes y otras especialidades el 1948, siendo el Turrón de Agramunt el producto principal. Desde hace un tiempo se caracteriza principalmente por el desarrollo de una línea de productos ecológicos, elaborados con ingredientes naturales. Su proceso de elaboración se base en la reglamentación europea para ofrecer unos productos más sanos, seguros y con todas las propiedades naturales y organolépticas a los consumidores. La empresa cuenta con el sello CCPAE, que garantiza que las primeras materias utilizadas en la elaboración de los turrónes y chocolates son naturales.



**JOLONCH**  
XOCOLATA A LA PEDRA  
D'AGRAMUNT DES DE 1770



### Torróns Viar

Se trata de una empresa especializada en turrones y chocolates de gran calidad con una larga tradición que data de 1919. Ubicada originalmente en el barrio de Sants de Barcelona, actualmente cuenta con unas modernas instalaciones en una localidad del cinturón de la ciudad. La firma, con un exigente control de calidad, poco a poco, se ha dado a conocer en Cataluña como una marca destacada en el sector de los productos artesanos.

### Xocolata Jolonch

El apellido Jolonch, procedentes de Peramola, está ligado al chocolate desde 1770. Y es que Chocolate Jolonch fue una de las primeras marcas de fabricantes y vendedores de este producto en Agramunt, la primera en Europa y la segunda en el mundo. La empresa familiar ha ido pasado de generación en generación hasta hace poco, cuando decidieron abandonar la producción de chocolate y el Sr. Ángel Velasco adquirió la firma a principios de 2013 con el objetivo de darle continuidad y proyección.

A lo largo de toda su historia, Chocolate Jolonch se ha caracterizado principalmente por la fabricación de chocolate a la piedra, considerada la variedad de chocolate autóctona de Agramunt. En la actualidad, se elaboran otras variedades que completan la oferta, como son una gama de chocolates extra finos de gran calidad y refinada imagen.

Su producción ha sido siempre totalmente artesanal y de máxima calidad. Hoy en día todavía se utilizan los métodos tradicionales de elaboración y las máquinas de siempre, por lo que la fábrica se ha convertido en un auténtico museo de utensilios que se han utilizado desde el momento de su fundación. Del renombre que ya tenía hace mucho tiempo Chocolate Jolonch y el chocolate de Agramunt en general da fe el hecho que el presidente Companys, antes de morir el año 1940, pidió como última voluntad un trozo de pan con chocolate de Agramunt, tal como se explica en el libro de Josep Benet "Exili i mort del president Companys".



## PARTNERS

Desde siempre, Torrons Vicens ha establecido buenas sinergias con otras empresas o personalidades. Así, por ejemplo, es notoria la colaboración que desde hace años mantiene con **Xavier Gabriel**, propietario de la administración de lotería de **La Bruixa d'Or** de Sort. El proyecto en común más significativo fue la creación del "Torró de la Bruixa d'Or"; adaptación del turrón de oro a la marca de Gabriel, con el que se dota al producto de un gran impulso mediático, muy favorable para ambas partes.

Otra destacada colaboración se ha establecido durante el año 2013 con el recién premiado con dos estrellas Michelin **Albert Adrià**. Torrons Vicens y el conocido cocinero han creado la línea de turrónes Natura. Una línea de turrónes basada en postres, algunos del Restaurante El Bulli, transformados en barras de turrón, que fusionan la alta gastronomía con la tradición turrónera de Agramunt.

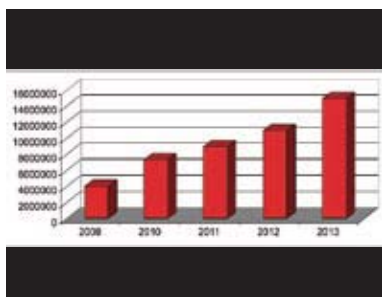
## MERCADOS (INTERNACIONAL)

Con la creación de un Departamento específico para la Exportación también se han abierto nuevas vías de comercialización en países de los cinco continentes. El más reciente China, aunque en los países árabes también se están haciendo buenas relaciones comerciales. En total, son más de 20 países donde se exportan productos Vicens, especialmente en Rusia, Francia, Estados Unidos, Suiza y la Gran Bretaña, lo que representa casi un 20% de la producción total. En algunos casos, las buenas perspectivas han hecho que la empresa se plantee abrir también tiendas propias en el extranjero, como es el caso de Francia o Alemania.

Otro factor que ha influido positivamente en la apertura de mercados en el extranjero ha sido la participación de Torrons Vicens en ferias internacionales especializadas en el sector de la alimentación como la feria **ISM** de Colonia, Alemania o también la feria **Gulfood** de Dubai, Emiratos Árabes.

Por otra parte, Torrons Vicens también participa desde 2010, en la feria **Alimentaria** de Barcelona, que se celebra cada dos años.





## MERCADOS (NACIONAL)

A parte de la red de tiendas propias, Torrons Vicens distribuye sus productos en el sector retail a través de grandes superficies como son El Corte Inglés, Alcampo, Carrefour, Caprabo, etc, representando este canal el 60% de la distribución total del producto.

Además, también elabora productos con marca blanca para algunas de estas empresas como son Miquel Alimentació, El Club del Gourmet de El Corte Inglés, Bon preu, Àrea de Guissona, etc.

## POSICIONAMIENTO Y CRECIMIENTO

A fecha de hoy, y con estadísticas externas, Torrons Vicens se ha posicionado en el mercado del turrón como una empresa muy sólida, siendo dentro del mercado nacional líderes en el sector del turrón artesano, y en Cataluña líderes en el sector del turrón en general.

Torrns Vicens ha experimentado un crecimiento de un 30% en el último año, siendo su volumen de facturación total del grupo de entre 15 a 20 millones de Euros.

Es por todo eso que Torrons Vicens en la actualidad es marca de referencia en el sector del turrón, con unas perspectivas de crecimiento muy importantes, pero que mantiene a todos los niveles el carácter familiar y artesano, sello inconfundible de la empresa.

## PRODUCTOS

Con esfuerzo y dedicación, Torrons Vicens ha ido ampliando su gama de productos para incrementar y mejorar su oferta. Junto a los turrones, se han incorporando un gran número de especialidades elaboradas artesanalmente con productos de primera calidad.

## TURRONES

**Turrón de Agramunt**, es la variedad más tradicional que se elabora siguiendo las recetas originales desde 1775. En formatos de 10 piezas individuales de 30 gramos en bolsa o en estuche y pueden estar elaborados con almendra o avellana y también recubiertos de chocolate.

**Gama artesana**, existen más de 100 variedades de turrones duros, blandos, de yema, mazapán, chocolate, guirlache, coco, yogur,



semiduros, sin azúcar, etc, presentados en barras de dos formatos 500 y 300 gramos, envasadas al vacío y con una madera debajo del turrón para facilitar su corte.

**Gama Gourmet y FCB**, gama de turrones elaborados con materias selectas y presentados en un estuche de lujo que ensalza su calidad. Esta gama también cuenta con los dos tipos de formato, 300 y 500 gramos.

**Gama Excellence**, línea de turrones seleccionados por el mismo Maestro Turronero, Ángel Velasco, elaborados con ingredientes de primera calidad y presentados en un estuche realmente espectacular. Estos turrones se presentan en formato de barra alargada de 300 o 250 gramos.

**Gama Albert Adrià - Natura**, línea de turrones creada en colaboración con el chef Albert Adrià. Combinan la alta gastronomía con la tradición turronera de Agramunt, dando como resultado unos turrones muy originales y de máxima calidad. Se presentan en formato de 300 gramos, en un estilizado y atractivo estuche.

**Turrones y Chocolates Sin Azúcar** pensados para todas aquellas personas que quieran cuidarse, pero sin tener que renunciar al sabor ni a un producto de la máxima calidad.

## ESPECIALIDADES ARTESANAS

**Bolsitas:** Gran variedad de productos en un formato ideal para consumir en cualquier lugar. Frutos Secos Caramelizados o chocolateados, Trufas, etc. Destacar en esta gama un surtido de productos licenciados con la imagen del **FC Barcelona**.

**Barquillos Artesanos** clásicos o bañados con chocolate.

**Galletas Artesanas**, una selección variedades de sabor delicado y textura agradable, elaboradas con ingredientes de máxima calidad, mezclados y horneados en su punto justo. Pueden encontrarse en dos formatos, en bolsa de plástico o en estuche de cubo blanco para ocasiones especiales.

**Cremas de Turrón** elaboradas de manera tradicional con productos naturales. Crema de Turrón de Agramunt y Crema de Turrón con Chocolate.

**Miel y Mermeladas artesanas** con gran variedad de sabores, elaboradas con ingredientes naturales de gran calidad.



**Chocolates en estuche de 250 y 300 g.** con vainilla, blanco, leche, bitter, con almendras o con avellanas.

**Carquiñolis:** En Torrons Vicens elaboramos nuestros carquiñolis siguiendo fórmulas y recetas centenarias.

**Turrones Artesanos Individuales,** la calidad de los turrones artesanos en formato snack de 80 gramos, para cualquier ocasión del día.

**Turrón de Agramunt individual** de 50 o 30 gramos, de avellana o almendra, clásicas o bañadas con chocolate. Ideales para degustar el típico turrón de Agramunt en cualquier momento.

**Licores** de Turrón de Agramunt, de Crema de Turrón de Agramunt y de Chocolate a la Piedra. Tres especialidades para saborear los dos típicos dulces de Agramunt en otro formato.

Bombones, Polvorones, Almendras Rellenas, Figuritas de Mazapán, y muchas otras especialidades navideñas que sorprenderán a sus comensales por su sabor y calidad.

## TIENDAS

Torróns Vicens cuenta con varias vías de distribución para los productos que elabora. Una de ellas es una red de tiendas, que representa aproximadamente el 40% de la venta minorista, el restante 60% corresponde a la venta retail o de gran superficie.

Algunas propias y otras franquiciadas, desde 2010 se han ido expandiendo y actualmente contamos con 24 establecimientos ubicados en Cataluña, Madrid y Francia (Perpiñán).

El objetivo de estas tiendas es conseguir la desestacionalización del consumo del turrón, todavía muy centrado en las fechas navideñas en nuestro país, a diferencia del extranjero donde se consume turrón durante todo el año. Es por ello que las tiendas Vicens están situadas en puntos estratégicos y turísticos, con el objetivo de seducir el público local pero sobre todo a los visitantes de fuera. Además de estas tiendas físicas, Torrons Vicens también cuenta con una página de venta online que permite comprar desde la mayoría de países europeos.

Las tiendas están ubicadas en locales céntricos y singulares. Todas mantienen la misma apariencia, aunque cada una con sus particularidades. Muebles de madera acabados en color marfil, abundante exposición de producto, colores cálidos en las paredes y fotografías de especialidades propias, con el objetivo de transmitir un producto próximo, artesanal y de calidad.







En este sentido, cabe destacar la apertura de dos nuevas tiendas en los centros comerciales de El Corte Inglés de Plaza Catalunya en Barcelona y Preciados en Madrid. Las tiendas se montaron durante la pasada campaña navideña y debido a su buena aceptación, se ha llegado a un acuerdo para contar con estos dos espacios de manera fija durante todo el año, por lo que Torrons Vicens tendrá representación en las zonas más selectas de productos alimentarios de los dos centros.

En la actualidad disponemos de 24 establecimientos distribuidos de la siguiente manera:

#### **AGRAMUNT (LLEIDA)**

- Ctra. Tàrrega, 1
- C. Sió, 2

#### **BARCELONA**

- C. Comte d'Urgell, 61
- C. Petritxol, 15
- C. Consell de Cent, 308
- C. Call, 10
- Mercat Boqueria P. 405-409
- Les Rambles, Quiosc N.43
- EL CORTE INGLÉS Pza. Catalunya, 14 Planta -1

#### **SITGES (BARCELONA)**

- C. d'Espanya, 2
- C. Parellades, 23

#### **LA JONQUERA (GIRONA)**

- Ctra. N II, Camí de la Piscina, 11

#### **BOSSÒST (LLEIDA)**

- C. Sant Roc, 1

#### **SORT (LLEIDA)**

- Av. Generalitat, 9

#### **GIRONA**

- C. de la Força, 17

#### **LLEIDA**

- C. Major, 74

#### **FIGUERES (GIRONA)**

- C. Sant Pere, 15

#### **PLATJA D'ARO (GIRONA)**

- C. Pineda del Mar, 16 Local 3

#### **SALOU (TARRAGONA)**

- C. Barcelona, 41

#### **LLORET DE MAR (GIRONA)**

- C. Narcís Fors, 5





## PUIGCERDÀ (GIRONA)

- C. de les Escoles Pies, 14

## PERPINYÀ (FRANÇA)

- 4 Rue Voltaire

## MADRID

- C. Mayor, 43

- EL CORTE INGLÉS, Preciados, 3 Planta -1

## PRENSA

La gran expansió de Torrons Vicens ha motivat la seva aparició en premsa per diversos motius, tant empresarials i econòmics com destacant lançaments de productes o novetats.



España	Cataluña	Lleida	Rip	Escaldes	Rufo
MAI 2012	MAI 2012	MAI 2012	MAI 2012	MAI 2012	MAI 2012
12-14	17-19	12,5	27	22-38	3,5
NOVEMBRE 2011	NOVEMBRE 2011	NOVEMBRE 2011	NOVEMBRE 2011	NOVEMBRE 2011	NOVEMBRE 2011
13-14	17-18	10	17-22	19-27	3,25
AUG	AUG	AUG	AUG	AUG	AUG
14	19-22	10-11	27-29	20-41	3,25



El Corte Inglés, principal client de la producció de torrons a Agramunt i novetats variades.

La indústria torronera de Torrons Vicens té una producció anual de 12 milions d'unitats. Els torrons són un dels productes més populars de la zona i són molt apreciats pels clients. La producció es fa a Agramunt, on hi ha la fàbrica de Torrons Vicens, i es distribueix a tot Catalunya i a l'estranger.





**FÁBRICA, MUSEO Y TIENDA**

Ctra. de Tàrrrega, 1  
25310 Agramunt - Lleida - SPAIN  
Tel. +34 973 39 06 07 · Fax +34 973 39 16 01  
torrons@vicens.com

**OFICINA COMERCIAL**

C. Dr. Josep Castells, 10 (Pol. Salas)  
08830 Sant Boi de Llobregat - Barcelona - SPAIN  
Tel. +34 93 630 82 71 · Fax +34 93 654 73 86  
comercial@vicens.com

[www.vicens.com](http://www.vicens.com)  
[www.vicensonline.com](http://www.vicensonline.com)