

Vicens
desde 1.775

POSTRES
SELECTOS



SINCE 1775 **TORRONS VICENS** HAS BEEN KEEPING THE TRADITIONAL WAY OF MANUFACTURE IN ALL PRODUCTS.

VICENS SELECTED DESSERTS HAVE BEEN DEVELOPED AS A PART OF THESE PHILOSOPHY. THEY ARE A METICULOUS SELECTION OF DESSERTS MADE USING FIRST QUALITY RAW MATERIALS, AND THEY HAVE BEEN PRODUCED FOLLOWING THE SAME HANDMADE TRADITION USED WITH DEVOTION TO PRODUCE OUR APPRECIATED NOUGATS.

DEPUIS 1775 CHEZ **TORRONS VICENS** NOUS ÉLABORONS TOUS NOS PRODUITS DE FAÇON TOTALEMENT ARTISANALE.

AVEC CETTE MÊME PHILOSOPHIE NOUS AVONS ÉLABORÉ LES **DÉLICIEUX DESSERTS VICENS**. UNE MÉTICULEUSE SÉLECTION DE SPÉCIALITÉS MISES AU POINT AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ EN SUIVANT LE MÊME DÉVOUEMENT ET LA TRADITION ARTISANALE QUI NOUS AMÈNENT À PRODUIRE NOS APPRÉCIÉS NOUGATS.



01

COULANTDECHOCOLATE

04

MOUSSE DE QUESO CON ARÁNDANOS

03

MOUSSE DE LIMÓN

02

MOUSSE DE TIRAMISÚ

07

TRUFAS DE CHOCOLATE

06

HELADO DE TURRÓN DE AGRAMUNT

05

MOUSSE DE TURRÓN DE AGRAMUNT

10

TRUFAS DE AVELLANA

09

TRUFAS DE CAFÉ

08

TRUFAS DE CACAO

COULANT DE CHOCOLATE



01

CHOCOLATE COULANT

SOFT SPONGE CAKE MADE WITH THE BEST CHOCOLATE
AND FILLED WITH A DELICIOUS MELTED CHOCOLATE.
AN UNBELIEVABLE COMBINATION OF FLAVORS
AND TEXTURES TASTED FOR A DELICIOUS DESSERT.

COULANT DE CHOCOLAT

BISCUIT MOELLEUX PRODUIT AVEC LE MEILLEUR CHOCOLAT
ET FOURRÉ AVEC UN DÉLICIEUX FOURRAGE DE CHOCOLAT FONDU.
UNE INCROYABLE COMBINAISON DE SAVEURS ET TEXTURES
DONNANT UN DESSERT RÉELLEMENT EXQUIS.

Presentation
Présentation



2
UN.

12
UN.

Preparation
Préparation



40
SEC.

750
W

MOUSSE DE TIRAMISÚ

Vicens
desde 1773
POSTRES
SELECTOS



TIRAMISU MOUSSE

CREAMY DESERT MADE WITH MASCARPONE CHEESE
PLACED ON A SPONGE CAKE
AND ECUADOR COCOA POWDER ON THE TOP.

MOUSSE DE TIRAMISU

DESSERT CRÉMEUX FABRIQUÉ AVEC DU MASCARPONE,
SUR UNE BASE DE BISCUIT ET SAUPOUDRÉ
AVEC LE MEILLEUR CACAO EN POUDRE D'EQUATEUR.

Presentation
Présentation



2
UN.

12
UN.

Preparation
Préparation



30
MIN.

02

MOUSSE DE LIMÓN



03

LEMON MOUSSE

LIGHT AND REFRESHING MOUSSE,
MADE WITH MEDITERRANEAN LEMONS
PLACED ON A SLIM BASE OF SPONGE CAKE,
DECORATED WITH A LEMON SAUCE AND CHOCOLATE PEARLS ON THE TOP.

MOUSSE DE CITRON

LÉGÈRE ET RAFFRAÎCHISSANTE MOUSSE,
ÉLABORÉE AVEC DES CITRONS DE MÉDITERRANÉE,
SUR UNE FINE COUCHE DE BISCUIT,
DÉCORÉE D'UNE SAUCE DE CITRON ET DE PETITES PERLES DE CHOCOLAT.

Presentation
Présentation



2
UN.

12
UN.

Preparation
Préparation



30
MIN.

MOUSSE DE QUESO CON ARÁNDANOS

Vicens
desde 1776
POSTRES
SELECTOS



BLUEBERRIES AND CHEESE MOUSSE

IT IS A PERFECT COMBINATION OF A CREAMY MOUSSE
MADE WITH FRESH CHEESE, SOFT SPONGE CAKE
AND A DELICIOUS BLUEBERRY JAM.

MOUSSE DE FROMAGE AVEC MYRTILLES

PARFAITE HARMONIE DE MOUSSE CRÉMEUSE
DE FROMAGE FRAIS, BISCUIT MOELLEUX
ET DÉLICIEUSE CONFITURE DE MYRTILLES.

Presentation
Présentation



2
UN.

12
UN.

Preparation
Préparation



30
MIN.

04

MOUSSE DE TURRÓN DE AGRAMUNT



05

AGRAMUNT'S NOUGAT MOUSSE

SOFT MOUSSE MADE WITH NOUGAT FROM AGRAMUNT
PLACED ON A SLIM BASE OF SPONGE CAKE
AND DECORATED WITH HAZELNUTS FROM REUS.

MOUSSE DE TURRÓN D'AGRAMUNT

DOUCE MOUSSE DE TRADITIONNEL
TURRON D'AGRAMUNT, SUR UNE FINE BASE DE BISCUIT
ET DÉCORÉE DE BRISURES DE NOISETTES.

Presentation
Présentation



2
UN.

12
UN.

Preparation
Préparation



30
MIN.

HELADO DE TURRÓN DE AGRAMUNT

Vicens
desde 1776
POSTRES
SELECTOS



AGRAMUNT'S NOUGAT ICE-CREAM

SOFT AND CREAMY ICE-CREAM.
IT HAS THE FLAVOUR OF THE TRADITIONAL
AGRAMUNT'S NOUGAT.

GLACEAU TURRON D'AGRAMUNT

DOUCE ET CRÉMOUSE GLACE
AU GOÛT DU TRADITIONNEL
TURRON D'AGRAMUNT.

06

TRUFAS DE CHOCOLATE



07

CHOCOLATE TRUFFLES

THE TRADITIONAL FROZEN TRUFFLES
FLAVORED WITH BRANDY
AND COVERED WITH CHOCOLATE SPRINKLES.

TRUFFES AU CHOCOLAT

TRADITIONNELLES TRUFFES GLACÉES
AU CHOCOLAT, AROMATISÉES AU BRANDY
ET ENROBÉES DE VERMICELLES AU CHOCOLAT.

Presentation
Présentation



15
UN.

50
UN.

Preparation
Préparation



10
MIN.

TRUFAS AL CACAO

Vicens
desde 1771
POSTRES
SELECTOS



COCOATRUFFLES

DELICIOUS FROZEN TRUFFLES
COVERED WITH COCOA POWDER,
WHO GIVES AN STRONG TASTE AND LIGHTLY BITTER.

TRUFFES AU CACAO

DÉLICIEUSES TRUFFES GLACÉES,
ENROBÉES DE CACAO PUR EN POUDRE,
QUI LEUR CONFÈRE UN GOÛT INTENSE ET LÉGÈREMENT AMER.

Presentation
Présentation



15
UN.

50
UN.

Preparation
Préparation



10
MIN.

08

TRUFAS AL CAFÉ



09

COFFETRUFFLES

FROZEN TRUFFLES FLAVORED
WITH THE BEST BRAZILIAN COFFEE
AND COVERED WITH A MILK CHOCOLATE "PAILLETE".

TRUFFES AU CAFÉ

EXQUISES TRUFFES GLACÉES
AROMATISÉES AVEC LE MEILLEUR CAFÉ DU BRÉSIL,
ET ENROBÉES AVEC UN PAILLETÉ D'EXQUIS CHOCOLAT AU LAIT.

Presentation
Présentation



15
UN.

50
UN.

Preparation
Préparation



10
MIN.

TRUFAS DE AVELLANA

Vicens
desde 1773
POSTRES
SELECTOS



HAZELNUT TRUFFLES

ORIGINAL FROZEN TRUFFLES,
MADE WITH DARK CHOCOLATE,
AND COVERED WITH SMALL PIECES OF HAZELNUTS FROM REUS.

TRUFFES AUX NOISETTES

ORIGINALES TRUFFES GLACÉES,
PRODUITES DE FAÇON ARTISANALE AVEC DU CHOCOLAT NOIR,
ET ENROBÉES AVEC DES BRISURES DE NOISETTES DE REUS.

Presentation
Présentation



15
UN.

50
UN.

Preparation
Préparation



10
MIN.

10



TORRONS VICENS

Carretera de Tàrrega, 1 | 25310 Agramunt (Lleida) | Tel. 973 39 06 07 | Fax 973 39 16 01 | info@vicens.com
www.vicens.com