



Turrónes

Sabores y formatos



¿Por qué elegir nuestros turrónes?

Al elaborar nuestros turrónes, cuidamos mucho la materia prima. La almendra, nueces, avellana, miel de los productores locales hacen este producto único. Siempre son las materias primas nacionales cuidadosamente elegidas de los productores que nos garantizan la más alta calidad.



Estamos muy orgullosos de poseer la distinción aragonesa de Calidad “C’alial” en dos de los turrónes típicos. Guirlache y Turrón negro, el turrón que posiblemente contiene más almendra (72%).



TURRONES CLASICOS

YEMA TOSTADA. Mazapán de yema con yema tostada y canela. 150g y 300g.

BLANDO DE ALMENDRAS. Elaborado con las mejores almendras delicadamente tostadas. 150 y 300g.

DURO DE ALMENDRAS. Elaborado con la almendra cuidadosamente seleccionada y miel de romero. 150g y 300g.

CHOCOLATE ALMENDRA. Chocolate 70 % de cacao con crujientes almendras. 150g y 300g.

TURRONES CLASICOS

CHOCOLATE Y AVELLANAS. Chocolate con deliciosas avellanas tostadas. 150g y 300g.

MAZAPAN Y NUECES. Mazapán blanco con nueces nacionales. 150g y 300g.

TABLA CACAHUETE. Tortas duras de turrón de tabla, con obleas. 500g cajas de 5Kg.

“NIEVE”. Elaborado con crujientes avellanas.

GUIRLACHE CACAHUETE





TURRONES CLASICOS

GUIRLACHE DE ALMENDRA. Clásico de los turrones de Aragón. Con almendra tostada, miel y azúcar. Certificado “C´Alial”. 225g y granel.



NEGRO ALMENDRAS. Elaborado con almendra con piel, miel y azúcar. 72 % de almendra. Presentado en caja de 200g.



PRALINÉS

PRALINE DE NARANJA. Suave gianduja de almendras con naranja confitada.

PRALINE DE CAFÉ. Uno de nuestros turrone más solicitados. Cremoso, untuoso y con un potente sabor a café de Kenia.

PRALINE DE PIÑONES. Con crujientes piñones nacionales tostados.

PRALINE DE NUECES. Gianduja leche con nueces nacionales.





PRALINÉS

WHISKY Excelente combinación de fruto seco, chocolate y el poderoso sabor del whisky.

GIANDUJA CRUJIENTE. Cremosa gianduja de avellanas con finas y crujientes lámitas de pailletté feuilletine en su interior.

CAVA CON FRESAS. En un delicado trufado de chocolate blanco y cava Reserva bañamos unos trocitos de fresa liofilizada.