

Productos Artesanos y de Calidad



Torróns Vicens...el turrón, turrón

Agramunt

Torróns Vicens es una empresa familiar con una larga tradición turrонера. Situada en la localidad de Agramunt (Lérida), considerada una de las cunas del Turrón y el Chocolate a la Piedra, elabora turrones tradicionales y otras especialidades.



El turrón de Agramunt

Desde 2001, el Turrón de Agramunt cuenta con la Indicación Geográfica Protegida siendo parte también del Registro Comunitario Europeo.



TURRÓN DE AVELLANA



TURRÓN DE ALMENDRA

Tradición

El turrón duro, el blando de almendra o el de yema tostada son los turrones más tradicionales.



La innovación de la tradición



Aunque la tradición es uno de los pilares fundamentales de la empresa, Torróns Vicens se ha caracterizado por su innovación gracias al Maestro Turroneiro Àngel Velasco.

La variedad de productos se ha hecho para conseguir desestacionalizar el consumo de turrónes más allá del período navideño, convirtiéndolo en unos postres que se pueden consumir durante todo el año.

La innovación de la tradición



Más de 150 sabores de turrónes tradicionales

Desde 1775...guardamos la autentica tradición del Turrón de Agramunt

La innovación de la tradición



TURRÓN BLANDO CRUJIENTE



TURRÓN DE CHOCOLATE A LA SAL



TURRÓN SOUFFLÉ



TURRÓN HISTORIA

Turrone gastronómicos

El prestigioso repostero Albert Adrià y el Maestro Turronero Ángel Velasco unieron sus conocimientos para crear la línea Natura.

Inspirados en distintos postres que Albert Adrià elaboró para El Bullí, estas variedades sorprenden al paladar y sitúan al turrón en la alta gastronomía.



Pasión por el turrón

Albert Adrià

Turrones gastronómicos

TORRONS
Vicens
des de 1775
ARTESÀ D'AGRAMUNT
Pasión por el Turrón
ALBERT ADRIÀ
natura



TURRÓN BARCELONA
CREMA CATALANA CON PRALINÉ DE CARQUINOLIS Y CARAMELO



TURRÓN DE FRAMBUESA
MAZAPÁN DE FRAMBUESA CON AZÚCAR DE VIOLETA



TURRÓN DE PIÑA COLADA
MAZAPÁN DE COCO AL RON CON GELATINA DE PIÑA



TURRÓN PISADA LUNAR
TRUFA AL ROMERO CON CRUJIENTE DE AVELLANA Y FRAMBUESA



TURRÓN RAÍCES
TRUFA CON "TOFFEE" Y MAZAPÁN DE YUZU



TURRÓN DE "KIKOS"
TRUFA DE LIMA CON PRALINÉ DE "KIKOS" Y AVELLANA



TURRÓN DE QUESO
CHOCOLATE "BITTER" CON ALMENDRAS Y QUESO DE LA SEU D'URGELL

Elaborado con:
Formatge de Ebbi Urgell
i la Gerdanya D.O.P.



TURRÓN DE GIN TONIC
TRUFA DE GIN MARE A LA LIMA Y CHOCOLATE CON FIZZY

Elaborado con:
GIN MARE
MEDITERRANEO RES
i elaborado de maderes.



TURRÓN DE VERMUT
TRUFA DE VERMUT CON NARANJA Y CHOCOLATE "BITTER"



TURRÓN DE MOJITO
TRUFA DE MENTA CON LIMA Y RON AÑEJO



TURRÓN DE PAN, ACEITE Y CHOCOLATE
TRUFA DE CHOCOLATE "BITTER" CON ACEITE DE OLIVA Y CRUJIENTE DE PAN



TURRÓN DE ARROZ CON LECHE
TRUFA CREMOSA CON CANELA, LIMÓN Y CRUJIENTE DE ARROZ



TURRÓN DE "CHEESECAKE"
TRUFA DE QUESO CON FRAMBUESAS, CHOCOLATE Y CRUJIENTE DE GALLETA



TURRÓN "CARROT CAKE"
MAZAPÁN DE ZANAHORIA Y NUECES CON "FROSTING" DE YOGUR



TURRÓN DE CURRY Y FRESA
PRALINÉ DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO CON CURRY, FRESA Y SÉSAMO



TURRÓN COCO THAI
CREMOSO DE COCO CON FRUTA DE LA PASIÓN



TURRÓN TRUFA BLANCA DE ALBA
PRALINÉ DE AVELLANA CON TRUFA BLANCA DE ALBA

Elaborado con:
Trufa blanca de Alba
"Tuber magnum pura"

Turrone gastronómicos

TURRÓN PIÑA COLADA



TURRÓN FRAMBUESA



TURRÓN RAÍCES



TURRÓN BARCELONA



TURRÓN DE QUESO



TURRÓN DE CURRY Y FRESA



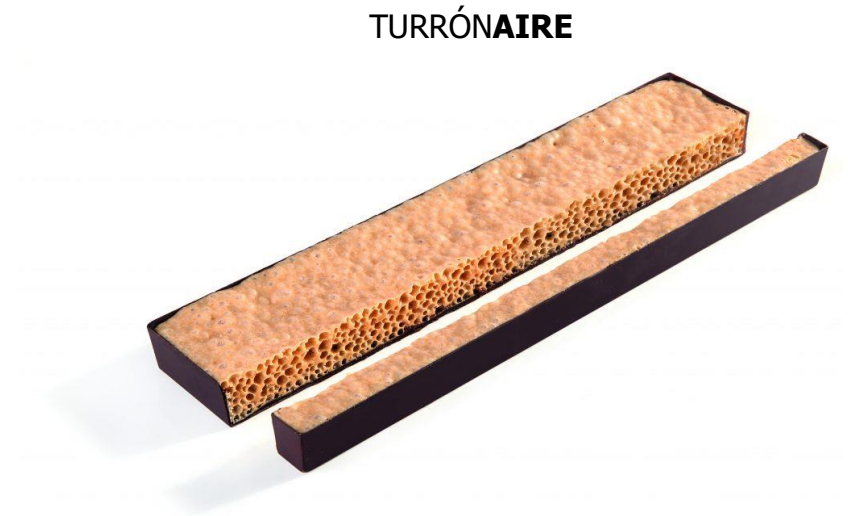
TURRÓN DE TRUFA BLANCA DE ALBA



TURRÓN TARTA TATIN



La innovación de la innovación



La creación del Turrón AIRE, un producto revolucionario.

Un turrón que conserva el sabor tradicional y artesanal del turrón blando elaborado con turrón de Agramunt, pero introduciendo un cambio radical e inédito en la textura: es extremadamente ligera, alveolada y sutil como ninguna otra del mercado.

Tiendas Torrons Vicens

BARCELONA · EDIFICIO "LA PEDRERA"



MADRID · CALLE MAYOR



Tiendas Torrons Vicens

PARIS · QUAI DE LA TOURNELLE



DUBAI · LA MER



La calidad



Ametlles Vicens es una empresa creada con el objetivo de impulsar la plantación de almendros y la producción de almendra de calidad, en un territorio tradicional de este cultivo.



www.vicens.com

Muchas gracias!