

ELS NOSTRES PRODUCTES

Nadal
2016



vegàsoler artesà
& orgànic



vegàsoler artesa
& orgànic

TRADICIÓ FAMILIAR



HISTÒRIA

Qui som

Tres generacions fa que dediquem el nostre treball a l'elaboració de torrons i dolços. La història de casa nostra comença amb els dos avis, patern i matern. L'avi Miquel provenia d'Alacant on es dedicava al torró, i l'avi Soler treballava per empreses de Sevilla i Xixona com a mestre torroner. La nostra història és com la de tants espanyols. Del poble natal vam emigrar a ciutat a fer fortuna, i és així com arribàrem a Badalona. Actualment continuem oferintvos torrons i dolços fets amb cura i dedicació a les nostres botigues situades al centre de la ciutat.



Què fem

El torró, especialitat de rebosteria, és de tradició molt antiga a tota la península ibèrica, en especial al Llevant. Aquest tipus d'elaboració basada originalment en la mel, el sucre, l'ametlla i l'ou arribà a les nostres terres durant l'Al-Àndalus (s. VII- s.XV d. C.), per això trobem similituds entre els nostres torrons i els dolços (Halva) que es consumeixen a tot l'Arc Mediterrani.

De torrons n'hi ha diversos: massapà, gema, xocolata, entre d'altres, però els més coneguts com Xixona, Alacant, Agramunt... reben el nom de la ciutat on aquests tenen molta tradició.



Com treballem

Essent Xixona terra d'ametllers i mel, ha tingut sempre les condicions òptimes per a que tot un poble es dediqués a la producció del torró. La qualitat d'aquestes matèries primeres ha fet que el torró rebi la D.O. Xixona, és per això que elaborem els torrons a la nostra fàbrica situada en aquesta població.

La nostra producció és limitada i per això ens sentim privilegiats de donar la mateixa importància tant a la selecció de les matèries primeres com al procés de fabricació.

Al setembre seleccionem els ingredients: ametlla Marcona i mel 100% de Romaní i Taronger, fruits secs, canyella, xocolata entre d'altres. I és durant els mesos de novembre i desembre quan procedim a la seva curosa elaboració perquè arribi acabat de fer a la seva taula.





PRODUCTES

TORRONS

Els nostres torrons es tallen manualment i és per això que els pesos són orientatius

Xixona a la Pedra*

400 gr.

Ametlla, sucre, raspadura de llimona i canyella.

Es diferencia del torró de Xixona per l'absència de mel i ou i pel seu característic sabor a canyella i llimona. A l'hora de fabricar-lo el passen per unes moles de pedra. Envasat en caixa de fusta

Pot contenir traces d'ou, gluten i sèsam



MASSAPANS

Fruita

300 gr.

Pot contenir traces d'ou, gluten i sèsam



Ametlla, sucre, raspadura de llimona, canyella mòlta, pa d'àngel, fruites confitades.

Massapà

300 gr.

Pot contenir traces d'ou, gluten i sèsam



Ametlla, sucre, raspadura de llimona, canyella mòlta, pa d'àngel.

Nous

300 gr.

Pot contenir traces d'ou, gluten i sèsam



Ametlla, nous, sucre, raspadura de llimona, canyella mòlta, pa d'àngel.

Torró cremat

300 gr.

Pot contenir traces de gluten i sèsam



Ametlla, sucre i raspadura de llimona.

Coco

300 gr.

Pot contenir traces d'ou, gluten i sèsam



Coco ratllat, sucre i ametlla mòlta.

* fins a fi d'existències

Lactosa Ou Gluten Fruits secs Sèsam Soja

Consumir preferiblement abans de 6 mesos des de la data de fabricació.



PRODUCTES



DOLÇOS

Polvorons d'ametlla*

Caixes de 3,5 kg.






Farina de blat, ametlla, sucre, craspature de llimona i canyella. Conté grasses vegetals no hidrogenades.

  Pot contenir traces d'ou i sèsam

Ametlles farcides amb torró de Xixona a la Pedra*

Caixes de 5 kg.

Ametlla torrada, sucre, farina de blat, escorça de llimona i canyella mòlta.



   Pot contenir traces d'ou i sèsam

Peladilles*

Caixes de 5 kg.



Ametlla torrada, sucre, midó de blat de moro i canyella.



  Pot contenir traces de gluten i sèsam

Pinyons*







Caixes de 5 kg.



Pinyó torrat, sucre i midó de blat de moro.

  Pot contenir traces de gluten i sèsam

* fins a fi d'existències

 Lactosa  Ou  Gluten  Fruits secs  Sèsam  Soja

Consumir preferiblement abans de 6 mesos des de la data de fabricació.



COMANDES

Podeu realitzar les vostres comandes a través del correu electrònic:
obrador@gelatsitorronssoler.com / info@gelatsitorronssoler.com

Per telèfon dins l'horari de 08:00h a 14:00h
Tel: 93 395 68 02

Bronze, 2 Pol. Ind. Les Guixeres
08915 Badalona
Tel: 93 395 68 02

L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol producte relacionat per un altre d'igual o superior qualitat, si aquest s'hagués exhaurit.

vegàsoler artesà
& orgànic

vegàsoler artesà
& orgànic

www.gelatsitorronssoler.es

Bronze, 2 Pol. Ind. Les Guixeres
08915 Badalona
Tel. 93 395 68 02

info@gelatsitorronssoler.com

--

