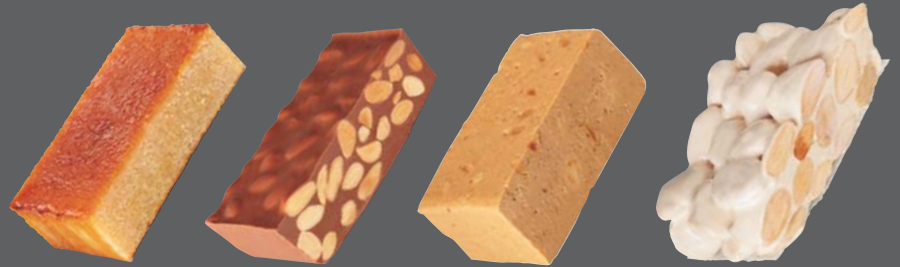




MAESTRO
TURRONERO

Maestro Berasategui.



CALIDAD **SUPREMA**
EXCELLENCE







MAESTRO
TURRONERO



Tradición y prestigio se fusionan en el mejor turrón

La Joven Cocina Vasca y la tradición de Jijona se fusionan y nos ofrecen algo fuera de lo común.

Una elaboración artesanal, una larga tradición empresarial, las mejores materias primas, propias de una dieta mediterránea saludable, todo ello es la base sobre la cual Martín Berasategui construye su proyecto, que surge de su conocimiento de los secretos de los Maestros Turroneros, y lo culmina con la innovación que caracteriza la Cocina del Cheff vasco.

El Turrón con Denominación de Origen es el primer escalón de este proyecto, y su resultado son unos excelentes Turrón de Jijona, Turrón de Alicante, y la Torta de Turrón de Alicante.

Pero Martín Berasategui también ha querido abordar la mejor tradición del obrador y nos ofrece un espectacular Turrón de Yema Tostada, y un delicioso Chocolate con Almendras.

Este proyecto convierte lo excelente en un acontecimiento extraordinario.

Martín Berasategui

Martín Berasategui.

José Enrique Garrigos Ibañez



CALIDAD **SUPREMA**
EXCELLENCE

Manten Perasategui.



Turrón de Jijona

La originalidad del turrón de Jijona es tal, que difícilmente es imitable. La mezcla de almendras seleccionadas tostadas, miel de romero y azúcar con la maestría de nuestros artesanos, hace que el turrón de Jijona embelese a los paladares más exigentes, llenándolos de un sabor que perdura en el tiempo.

Turrón de Alicante

Las almendras marconas –las mejores en su especie– envueltas con la rica mezcla de miel de azahar y azúcar es lo más característico del turrón de Alicante. Una mezcla que ya se realizaba siglos atrás por los árabes. Dureza y fragilidad se entremezclan en este maravilloso turrón que, junto al turrón de Jijona, nunca falta en nuestros hogares.



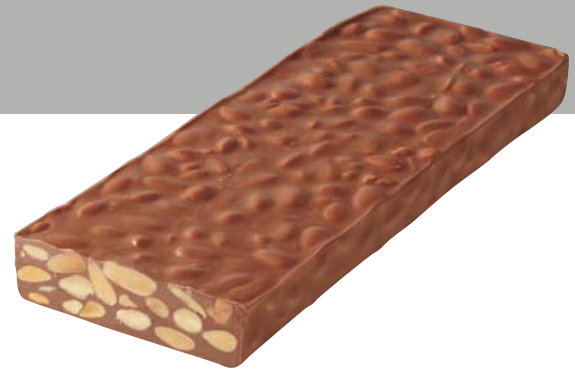


MAESTRO
TURRONERO



Turrón Yema Tostada

En este dulce postre aportamos las mejores almendras de la cosecha, este fruto seco mediterráneo tan utilizado a lo largo de la historia en nuestra cocina, con la dulzura del azúcar y la consistencia de las yemas de huevo. Todo ello, con el aderezo de las cosas bien hechas. Un turrón de yema que deleitará a toda la familia.



Turrón Chocolate con Almendras

Los aborígenes americanos consideraban al chocolate "comida de dioses". Los artesanos españoles lo enriquecieron con leche y azúcar. En el siglo XIX, los expertos suizos aportaron la cremosidad al chocolate. Ahora, en el siglo XXI, nuestro turrón de chocolate mantiene y aporta todo el aroma y pureza del chocolate tradicional y la frescura de la nueva cocina.



CALIDAD **SUPREMA**
EXCELLENCE

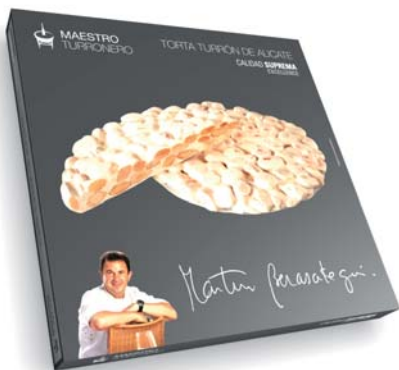


MAESTRO
TURRONERO



Tortas Turrón de Alicante

Al igual que el Turrón de Alicante las Tortas tienen la riqueza de las almendras marconas, la miel de azahar, el azúcar y un formato diferente de fácil degustación.



Mantxu Berasategui.

CALIDAD **SUPREMA**
EXCELLENCE



PLV EXPOSITOR



MAESTRO
TURRONERO



CALIDAD **SUPREMA**
EXCELLENCE



*En la alta cocina, que unos denominan de vanguardia, otros de diseño, otros excelencia gastronómica..., los cocineros atesoramos los secretos de los sabores de nuestros mejores platos; en Jijona los maestros artesanos también guardan celosamente sus peculiares acentos a la hora de preparar los mejores turrones. He participado en el proceso de elaboración de esta gama de turrones con los Maestros Turroneros de **Enrique Garrigós Monerris**, comprobando que aportan, con los más selectos ingredientes, su particular receta heredada de sus mayores.*

Un sabor, un aroma, una calidad...al nivel de los postres más sofisticados.

Martin Perasategui.

