

Torrans originals i diferents per innovar aquest Nadal

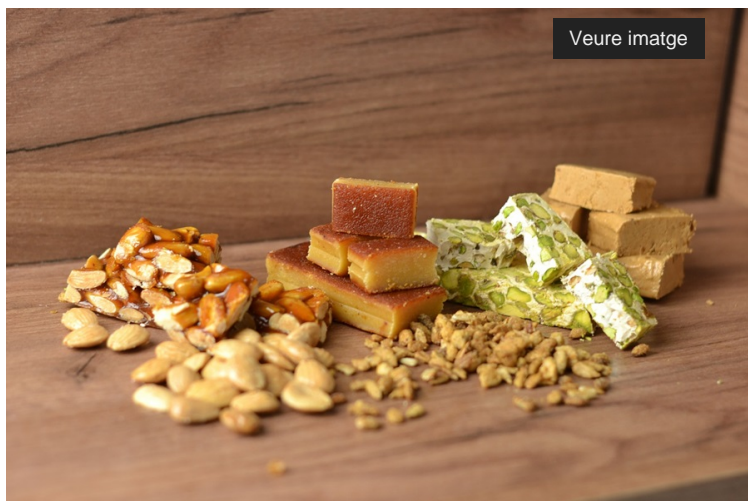
25/12/2023

El torró és un dolç típic de Nadal amb una llarga tradició cultural. El torró de Xixona i el d'Alacant com a símbol de les tradicions nadalenes s'ha anat modificant, oferint-li un lloc als nous sabors. Descobreix l'àmplia varietat d'opcions per innovar aquestes festes.

Origen del torró

Al voltant del torró hi ha mil històries i anècdotes que dificulten saber amb exactitud el seu origen, però el que sí que és clar és que els ingredients bàsics, com les ametlles i la mel, eren perfectes per als llargs viatges, ja que són molt nutritius i resistent al pas del temps.

Aquesta mescla és molt comuna en el món àrab, així que potser va ser el poble musulmà qui el va introduir a Espanya. Amb un major desenvolupament a Xixona i Alacant, les ciutats que estaven lligades al cultiu d'ametlla, mel de romaní i farigola.



Els torrans clàssics

Els torrans clàssics es resumeixen en dues varietats: el torró dur i el torró tou, també coneguts com a torró d'Alacant o torró de Xixona, respectivament. Tots dos torrans tenen l'etiqueta d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) des de 1977.

Torrans nous: sabors rars i diferents

Els torrans tradicionals tenien, exclusivament, ametlles, mel, sucre i clara d'ou, però amb el pas del temps s'han anat introduint nous ingredients com a xocolata, altres fruits secs, cafè, fruites, licors especials o altres ingredients per satisfer a tots els paladars i les intoleràncies alimentàries.

Torró de Chupa Chups

L'última proposta més innovadora i divertida de Torrans Vicens combina el sabor del [torró amb Chupa Chups](https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25651332-turron-chupa-chups-de-fresa-y-nata-vicens-tableta-300-g) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25651332-turron-chupa-chups-de-fresa-y-nata-vicens-tableta-300-g>]. Aquest acord entre l'empresa Torrans Vicens i Perfetti Van Melle ens retorna en forma de torró els sabors i olors de la infància.

Es tracta d'un torró amb praliné d'ametlles, nata, maduixa, cruixent de Chupa Chups, recobert amb xocolata blanca i xocolata rubí.

Torró d'Oreo

Una altra variant de torró moderna és el torró de galetes Oreo. A més, pots triar el torró de Suchard de xocolata amb llet amb trossets de galeta Oreo o l'últim sabor de Suchard Oreo amb xocolata blanca, dues fusions molt reeixides i temptadores.

Torró de Huesitos

Els clàssics Huesitos de xocolata Valor porten per a Nadal dos torrons: el [torró de Huesitos](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25656323-turron-original-huesitos-tableta-225-g/>] de xocolata amb llet i el de xocolata blanca. Tots dos estan elaborats amb xocolata i el cruixent de les neules Huesitos i l'arròs inflat.

Torró de Gin tònic

El Torró de Gin tònic Adrià Natura és de les apostes més arriscades quant a sabors tradicionals. Un torró elaborat amb xocolata blanca, trufa la llima amb sabor de ginebra GIN MARE, suc de llima i pell de llimona confitada.

Torró de Donuts

En 2022 Turrons Vicens va treure al mercat el Torró de Donuts, un torró una mica polèmic per la quantitat de calories i sucres que conté. El torró està elaborat amb praliné d'ametlla tendre i cremós fos amb Donuts, i es caracteritza per la seva forma de rosquilles, fent referència al típic Donut de la marca Bimbo.

Torró de Conguitos

De la mà de Grup Lacasa arriba una variant del clàssic torró de xocolata, el torró de Conguitos, un torró de cruixent de xocolata amb llet i Conguitos.

Una altra proposta deliciosa és el [torró Conguitos Peanut cream](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/25018045-turron-conguitos-de-peanut-cream-lacasa-tableta-250-g/>] amb crema de cacauet en el farciment, sense oli de palma ni gluten.

Preparat per provar els nous sabors en productes tradicionals com el torró?





DESCOBREIX LES 7 TRADICIONS DE NADAL A CATALUNYA [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00033.xml>]

Descobreix quines són les 7 tradicions del Nadal català.