

ARTESANS
SOLER
- JIJONA -



MAESTROS
DEL TURRÓN



ARTESANS SOLER

Entre la tradición y la obsesión

Para nosotros, los turrone van más allá de ser un producto o un oficio. Son cuestión de familia. Casualidades del destino, nuestros abuelos paterno y materno ya se dedicaban a este dulce arte.

Con estos orígenes era más que probable que nos dedicásemos a lo mismo. Pero después de tantos años, nos damos cuenta de que hay algo más que tradición. No solo hacemos las cosas como nos las han enseñado, como se deben hacer. Hemos de reconocer que la calidad de nuestros turrone nos obsesiona.

No es solamente buscar la variedad y el origen adecuado de cada uno de los ingredientes. Es seleccionarlos de la forma más exigente para asegurarnos de que utilizamos lo mejor de lo mejor. No es solo seguir la elaboración tradicional al pie de la letra. Es controlar la finura de los molidos, las temperaturas, las mezclas, las proporciones de los sabores y cada detalle de forma casi maniática.

Siempre conectados con nuestros orígenes y llevando con nosotros esta pasión por los dulces, tal y como a nosotros nos obsesiona.

GELATS SOLER ARTESANS D'ORXATA I TORRONS, S.L.
WWW.ARTESANSSOLER.COM



Un pueblo con nombre de turrón

Hay momentos en los que la vida de Jijona gira en torno al turrón y es cuando la denominación de origen brilla más que nunca.

Como nuestra producción es limitada, además de cuidar al máximo los ingredientes y la elaboración, nos permitimos planificar el año para garantizar la frescura total de los turrones.

En septiembre seleccionamos la almendra marcona de Jijona, la miel local 100 % de romero y de naranjo, los otros frutos secos en sus mejores versiones, la canela más aromática, el chocolate más noble... Y nos esperamos a noviembre y diciembre para transformar todo ello en turrones. Porque así, recién hechos para Navidades, los aromas serán más vivos, los sabores más intensos y las texturas más delicadas.

El reencuentro de los artesanos y artesanas en nuestro obrador es siempre un motivo de alegría. Vuelven a reunirse una tradición y una sabiduría que ha pasado de padres a hijos, a lo largo de muchas generaciones. Allí conviven el respaldo de Jijona, cuna centenaria del turrón, con el orgullo de estar en el sitio donde buscamos continuar esa herencia de la forma más exquisita posible.



El Consejo Regulador define la calidad, procedencia y proporción de los ingredientes y la forma de elaboración. Pero nosotros, como fanáticos, sumamos nuestras propias exigencias.

Por eso trabajamos de la manera más artesanal posible. Algunos pasos son completamente manuales y en otros utilizamos máquinas simples y auténticas, las versiones modernas de las que se utilizaban antiguamente. El *boixet*, por ejemplo, es como un mortero de piedra que transforma la mezcla de almendra tostada, miel, azúcar y clara de huevo en la apreciada textura fina del turrón blando o de Jijona.

Un sencillo mecanismo hace que percuta y mezcle continuamente, bajo la supervisión del maestro turronero. En cada fase, este valora los aromas, controla las temperaturas, observa las mezclas y va catando sus texturas.

Si todo el equipo no compartiese nuestra obsesión por el turrón, no sería posible lograr productos con tanto reconocimiento, que llegan a todo el mundo y que están presentes en las más exigentes mesas de Navidad.

Jijona



La más dulce historia del arte

Se cree que el turrón nació en algún punto del Mediterráneo, pero no se sabe exactamente dónde. Se ha llegado a mencionar a la Antigua Grecia, pero lo más factible es que la idea de mezclar almendras tostadas y miel haya llegado a España a partir de la influencia árabe o judía.

Y como en Alicante siempre se han cultivado almendros y recolectado miel, es aquí donde la receta evolucionó incorporando azúcares y clara de huevo. En el siglo **xvi** el turrón de Alicante se había hecho famoso y había entrado en muchas cortes. Tras una disputa con el gremio de confiteros de Valencia, en el siglo **xvii**, la producción se centró en un pequeño pueblo que pasaría inadvertido a los vencedores de aquella confrontación: Jijona. Allí, en el siglo **xix**, nace el turrón blando o turrón de Jijona.

En paralelo han ido entrando en el mundo del turrón el chocolate, la fruta confitada, la yema y el mazapán, otro dulce ancestral y con mucho pedigrí.

Nuestro prestigio se ha internacionalizado definitivamente. Y las decoraciones manuales en nuestro obrador parecen dignas de un escultor. La única pena, tras tanto cariño y dedicación, es que estas obras de arte nunca permanecen intactas.

Nuestro turrón artesano está certificado con la denominación de origen de Jijona por el Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante.



Todos nuestros turrones son envasados al vacío en bolsas individuales para su mejor conservación. Estos envases son totalmente reciclables.

Etiquetado en catalán, castellano e inglés.

Como nuestros turrones se cortan a mano, los pesos son orientativos.

La empresa se reserva el derecho de cambiar cualquier producto agotado por otro de igual o superior calidad.

ÍNDICE

TURRÓN DE JIJONA / 9
TURRÓN DE ALICANTE / 11
TORTAS Y COCAS / 13
TURRÓN DE MAZAPÁN / 15
TURRÓN DE COCO / 17
TURRÓN DE CHOCOLATE / 19
DULCES DE NAVIDAD / 21

PEDIDOS

ARTESANS
SOLER
DESDE 1969

Se pueden realizar pedidos
mediante correo electrónico:
obrador@artesssoler.com

O también llamando al:
T. 933 956 802
desde las 08:00 hasta las 14:00 h.

WWW.ARTESSSOLER.COM

**GELATS SOLER ARTESANS
D'ORXATA I TORRONS, S.L.**

c/ Bronze, 2.
Pol. ind. Les Guixeres
08915 Badalona

JIJONA

El turrón del turrón

La base del turrón de Alicante transformada artesanalmente en una fina caricia para el paladar. Por eso también se llama turrón blando. Hecho con almendra marcona y miel de azahar, es el turrón con denominación de origen por excelencia, el que ha situado a Jijona en el mapa mundial.



TURRÓN DE JIJONA
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN DE JIJONA
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



**TURRÓN DE JIJONA
Y CHOCOLATE
CRUJIENTE**
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



TURRÓN A LA PIEDRA
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 400 g
CAJA DE 21 UNIDADES
Envasado en caja de madera

TURRÓN A LA PIEDRA CON FRUCTOSA
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 400 g
CAJA DE 21 UNIDADES
Envasado en caja de madera

Exquisita y cremosa
mezcla de almendra,
azúcar, limón y canela

ALICANTE

Lo llaman duro, pero es sublime

La sensación de pureza y autenticidad que se siente al morder nuestro turrón de Alicante es difícil de explicar. Sus almendras enteras con el tostado perfecto, la miel de romero, el punto justo de azúcar y la revolución del año 1500: la clara de huevo, que le aporta su blanco característico. No es de extrañar que, cada vez más, se disfrute durante todo el año.



TURRÓN DE ALICANTE

Calidad suprema

BARRA: 300 g
CAJA DE 18 UNIDADES



TERRONICO

Calidad suprema

BARRA: 300 g
CAJA DE 14 UNIDADES



TURRÓN DE ALICANTE

Calidad suprema

LINGOTE: 200 g
CAJA DE 28 UNIDADES



TURRÓN DE AVELLANA

Calidad suprema

LINGOTE: 200 g
CAJA DE 28 UNIDADES



TURRÓN DE PISTACHO

Calidad suprema

LINGOTE: 200 g
CAJA DE 28 UNIDADES



TORTAS

Para los que más saben

Es muy difícil encontrar estas delicatessen artesanales. Caprichos que antes estaban reservados para los maestros del obrador. Su elaboración es algo más difícil que la del turrón en barra y suelen ser más cremosas. En el caso de la coca de Jijona nos entregamos a una textura que incluso puede disfrutarse con cuchara. La torta imperial de Alicante es un producto casi divino, no en vano protegido por “pan de ángel”.



COCA DE JIJONA

Calidad suprema

DISCO: 500 g
CAJA DE 10 UNIDADES



TORTA IMPERIAL DE ALICANTE

Calidad suprema

DISCO: 200 g
CAJA DE 20 UNIDADES



MAZAPÁN

Cuando lo exquisito se vuelve irresistible

Los ingredientes fundamentales de este tradicional dulce son almendras, azúcar y huevo en distintas proporciones, según la especialidad. Cada uno tiene sus adeptos, pero el turrón de yema quemada es uno de nuestros clásicos más deseados. En Artesans Soler hacemos el quemado diariamente para que ese sabor y aroma tan únicos estén muy presentes en el turrón recién comprado.



TURRÓN DE YEMA QUEMADA
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN QUEMADO 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 400 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN DE YEMA QUEMADA
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



TURRÓN QUEMADO 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



TURRÓN DE MAZAPÁN 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN DE MAZAPÁN CON NUECES 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES




TURRÓN DE MAZAPÁN CON FRUTA
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES

COCO

Novedosamente milenario

Aunque se cree que este turrón llegó desde la península Arábiga hace ya unos mil años, cada vez que uno vuelve a probarlo resulta sorprendente. Intenso y a la vez fresco, clásico y a la vez exótico. Un gustoso equilibrio entre dos culturas, entre dos continentes. Y cuando lo combinamos con el mejor chocolate... su diversidad se multiplica.



TURRÓN DE COCO 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN DE COCO Y CHOCOLATE 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



TURRÓN DE COCO 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES

CHOCOLATE

Con leche o sin leche

Mezclar almendras enteras de máxima calidad con los mejores chocolates parece no tener secreto. Pero hay algo que hace diferentes a los que salen de nuestro obrador. Quizá sea el control de la temperatura idónea, las catas de nuestros maestros para seleccionar los ingredientes o el suave vaivén de nuestras mezclas... La cuestión es que todos lo notan. Hasta los niños, con su querido turrón de chocolate con leche y arroz inflado.



**TURRÓN DE CHOCOLATE
CON LECHE Y ALMENDRAS**
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



**TURRÓN DE CHOCOLATE
Y ALMENDRAS** 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 21 UNIDADES



**TURRÓN DE CHOCOLATE
CON LECHE Y ALMENDRAS**
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



**TURRÓN DE CHOCOLATE
Y ALMENDRAS** 
100 % VEGETAL
Calidad suprema
LINGOTE: 200 g
CAJA DE 34 UNIDADES



**TURRÓN DE CHOCOLATE
CON LECHE Y ARROZ INFLADO**
Calidad suprema
BARRA: 300 g
CAJA DE 50 UNIDADES



DULCES DE NAVIDAD

Paz, amor... y caprichos

Sí, la Navidad es reencontrarse y quererse mucho. Pero sabemos que también es una época antojadiza, de brindis, de celebraciones y de darse gustos. Por eso nos entusiasma mimar cada uno de sus dulces. Hacemos opciones veganas de grandes clásicos, detalles para la alegría de los más pequeños y por supuesto los clásicos intocables. Para que la Navidad también sea una fiesta de formas y sabores. Tradicionales, pero siempre más y más ricos.



POLVORONES
CAJA: 3,3 kg



POLVORONES 
100 % VEGETAL
CAJA: 3,3 kg



ALMENDRAS DE TURRÓN 
100 % VEGETAL
CAJA: 3,3 kg



PAN DE CÁDIZ
CAJA: 3,3 kg



PASTELES DE GLORIA
CAJA: 3,3 kg



PASTELES DE YEMA
CAJA: 3,3 kg



MINICORNETES
RELLENOS DE:
CAJA: 240 unidades

TURRÓN CHOCOLATE
CHOCOLATE CON LECHE





PELADILLAS 
100 % VEGETAL
CAJA: 5 kg



PIÑONES 
100 % VEGETAL
CAJA: 5 kg



CATANIAS
CAJA: 2,5 kg

 ¿ES LO NUESTRO
TRADICIÓN U OBSESIÓN
POR LA CALIDAD? 

 LAS RESPUESTAS
QUE REALMENTE 

NOS  IMPORTAN
ESTÁN EN EL PALADAR

 DE NUESTRA
GENTE.  



ARTESANS
SOLER
DESDE 1969

GELATS SOLER ARTESANS D'ORXATA I TORRONS, S.L.

c/ Bronze, 2. Pol. ind. Les Guixeres 08915 Badalona.

T. 933 956 802 E-mail: info@artesssoler.com

WWW.ARTESANSSOLER.COM



@artesssoler