

Turronería de Primitivo Rovira

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos vuelve un año más a Pamplona por Navidad

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos, empresa familiar de fabricación artesanal de turrón de Jijona con más de cien años de historia, ha comenzado su campaña navideña ofreciendo los primeros dulces y turrones de la temporada.

27/11/2008

Tras poco más de un mes de fabricación, La Turronería de la Plaza del Castillo ofrece una amplia degustación de turrones, dulces y pasteles elaborados artesanalmente por expertos maestros turroneiros de la pequeña fábrica que la familia de Primitivo Rovira posee en Jijona (Alicante).

Como novedad este año se ofrecerá degustación de turrón con cuchara a todas las personas que se acerquen a la tienda de la Plaza del Castillo, la única turronería artesanal de Pamplona con denominación de origen de Jijona.

Turrones Primitivo Rovira se diferencia de su competencia por seguir con los mismos procesos de fabricación de turrón de hace siglo y medio. En la elaboración de los turrones se siguen utilizando las mismas fórmulas utilizando materias primas de primera calidad. El obrador de la familia Rovira produce cada año durante los meses de octubre a diciembre más de 35.000 kilos de turrón y otros dulces típicos de las fechas navideñas como Turrón de Jijona, Turrón de Alicante, de Chocolate, Guirlache, pasteles de Yema y Figuritas de Mazapán.

Prueba de la exquisitez de estos dulces es la Calificación de EXCELENTE que en los dos últimos años ha otorgado el Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante a los turrones de Primitivo Rovira e Hijos en las especialidades de Jijona, Alicante y Tortas.

© Nueva Gestión