



La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos abierta al público de Pamplona con una selecta oferta de turrones y dulces artesanales

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos, ubicada en la Plaza del Castillo, ha dado comienzo a la campaña navideña ofreciendo los primeros dulces y turrones de la temporada.

Además de las nuevas especialidades en dulces de mazapán con chocolate o bolas de chocolate, el pasado día 21 de noviembre se pudo degustar turrón con cuchara y anguila de mazapán recién elaborada. La Turronería, primera y única turronería artesanal en Pamplona, permanecerá abierta al público hasta después de la Noche de Reyes.

Tras poco más de un mes de fabricación, este establecimiento exclusivo y especializado acerca a Navarra 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).

En la elaboración de los turrones se sigue utilizando las mismas fórmulas tradicionales de hace más de siglo y medio, pero el éxito de estos exquisitos dulces está también en una cuidadosa selección de materias primas de primera calidad y un minucioso proceso artesanal de fabricación.

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.

La Turronería está abierta todos los días de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, excepto los domingos cuyo horario es de 10:00 a 14:00.

© Nueva Gestión

 Versió per a impressió

[<< Tornar al llistat de notícies](#)