

La Turronería de Primitivo Rovira e Hijos ya ha abierto sus puertas

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 turrónes de la temporada. Además de las nuevas especialidades en dulces de mazapán con chocolate o bolas de chocolate, se puede 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 acerca a Navarra una amplia degustación de turrónes, dulces y pasteles elaborados artesanalmente por expertos maestros turróneros de la pequeña fábrica que la familia de Primitivo Rovira posee en Jijona (Alicante). En la elaboración de los turrónes 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 turrónes de Primitivo Rovira e Hijos.

La Turronería está abierta todos los días de 10 a 14 y de 17 a 21 horas, y los domingos de 10 a 14 horas.



La turronería abre sus puertas en la plaza del Castillo. FOTO: INCA