



## LISTA DE TURRONES POR ORDEN ALFABÉTICO

1. **ALICANTE:** Miel clara de **huevo** azúcar y **almendras** tostadas. **S/G**.
2. **AVELLANA:** Hojaldrado con hojas de ruso de **avellanas** unidas con praliné de **avellanas** caramelizadas al fuego. **S/G**
3. **BAILEYS:** Base de turrón de **yema** y trufa al BAILEYS. **S/G**
4. **CASTAÑAS:** Nata, **almendra** en polvo, pulpa de castañas trabado todo ello con chocolate de **leche**, trozos de marrón glasé y ron. **S/G**
5. **COINTREAU Y PIEL DE NARANJA:** **Nata**, chocolate blanco, piel de naranja confitada, **almendra** en polvo y Cointreau. **S/G**
6. **JIJONA:** Es el de Alicante hecho pasta. **S/G**
7. **LIMÓN:** **Almendra**, el zumo y la piel del limón, que con la yema de **huevo** caramelizada se transforma en un turrón fresco y muy agradable de comer. **S/G**
8. **MANTEQUILLA:** Capas de **mazapán** separadas por otras tantas de crema de **mantequilla**. Es mucho más ligero de lo que se pueda suponer. **S/G**
9. **NATA y NUEZ:** **Nata** hervida, azúcar, **almendra** en polvo, **nueces** del país. **S/G**
10. **ÓPERA:** Bizcocho de **almendra** con rellenos de chocolate al café y **mazapán** de **nata** y café. Derivado del pastel "Ópera" tradicional de la pastelería.
11. **PIÑONES:** Turrón de jijona hecho pasta con **piñones** de Castilla, tostados y escarchados, cuajado con manteca de cacao y chocolate de **leche**. **S/G**
12. **PRALINÉ:** Con **frutos secos** tostados y el punto justo del chocolate de **leche** para darle consistencia. **S/G**
13. **ROMERO:** Base de turrón de yema y trufa de romero. **S/G**
14. **RUSO:** Bizcocho de **almendra**, casi una esponja de **almendra**, **huevos** y mantequilla con láminas de **mazapán** intercaladas.
15. **SINFONÍA:** Trufa de los tres chocolates y **mazapán** de chocolate negro. **S/G**
16. **SOLIDARIO TUTURRÓN:** Praline de **almendra**, chocolate blanco y **barquillo (trigo)**, **avellana**, **mantequilla** y **leche**. \* listado completo
17. **SUIZO:** Trufa de chocolate de **leche**, crujiente de **praliné**.
18. **TRUFA:** **Nata**, cobertura chocolate negro, **mazapán** y coñac. **S/G**
19. **YEMA:** Es de los más apreciados. **Yema**, **mantequilla**, **almendra** y azúcar. Debe quedar tierno, cremoso, lo justo para que tenga cuerpo. Lo ideal es consumirlo dentro de los 10 o 12 días después de su elaboración, no más. **S/G**

\* Praliné de almendra (almendra y azúcar), pasta de almendra (almendra y piel), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, emulgente: lecitina de soja y aroma natural de vainilla), barquillo (harina de trigo, azúcar, grasas vegetales (copra y colza), leche desnatada en polvo, mantequilla, aroma de vainilla, sal y: extracto de cebada), mantequilla, azúcar moreno, harina de trigo, avellana y sal.



## OTROS DULCES DE NAVIDAD

20. **GLORIAS DE YEMA:** Mazapán con **yema** confitada. **S/G**
21. **GUIRLACHE:** Quizá el origen de todos los turrónes. Se trata de azúcar caramelizado con **almendras** Marcona tostadas enteras trabajado todo al fuego. Hay que actuar ligero, se salpica con anises y se detalla rápido en barritas. **S/G**
22. **MARRON GLACEE:** Castañas confitadas glaseadas. **S/G**
23. **POLVORONES:** Elaborados con manteca, canela, harina y **almendra** en polvo tostadas.

## TURRONES INTOLERANCIAS

- **CON GLUTEN:** CAFÉ, ÓPERA, RUSO, SUIZO, SOLIDARIO
- **SIN HUEVO:** CASTAÑAS, ESPECIAS, GUIRLACHE, NUEZ, PIÑONES, POLVORONES, PRALINÉ, ROMERO, SINFONÍA, SUIZO, TRUFA AL COINTREAU, TRUFA NEGRA
- **SIN FRUTOS SECOS:** CAPUCHINA, ESPECIAS
- **SIN LACTOSA:** ALICANTE, CADIZ, CAPUCHINA, GLORIAS, GUIRLACHE, JIJONA y POLVORONES
- **SIN SACAROSA:** MELODÍA (apto para diabéticos)

**S/G: SIN GLUTEN**

El nuestro no es un obrador cerrado  
**por lo que los productos NO ESTÁN EXENTOS DE TRAZAS**

**PARA PEDIDOS CONTACTAR:**

Tel 974 360 347

[www.pasteleriasuiza.com](http://www.pasteleriasuiza.com) · [infolasuiza@pasteleriasuiza.com](mailto:infolasuiza@pasteleriasuiza.com)

PASTELERÍA LA SUIZA. C/ Mayor, 40 – 22700 Jaca