



www.turronesagut.com



Agut de Benlloch

mazapan y turrones caseros

Descubre los secretos del turrón:

Solicita información sobre nuestras visitas guiadas para conocer la elaboración de nuestros productos.

* Grupos mínimo 25 personas

Request information about our guided tours to learn about the production of our products.

* Groups minimum 25 people

Demandez des informations sur nos visites guidées pour découvrez la fabrication de nos produits.

* Groupes minimum 25 personnes

Fordern Sie Informationen zu unseren Führungen an für Erfahren Sie mehr über die Herstellung unserer Produkte.

* Gruppen mindestens 25 Personen



VIVE UNA EXPERIENCIA DULCE E INOLVIDABLE

Sumérgete i descubre cómo se elabora el turrón de manera tradicional





NUESTRA HISTORIA

La historia de nuestra empresa comienza en el año **1915** con el bisabuelo Manuel, el aprendio a elaborar mazapán y peladillas y siguieron mis abuelos en el año 1955 con turrón duro y yema tostada. Por Navidad iban por los pueblos de la provincia a ofrecer los turrónes casa por casa. 1978 mis padres con tinuán con el negocio y en 2008 cojo yo las riendas de la empresa, continuando con la tradición familiar y centrandome en la distribución en **tiendas gourmet** de nuestra provincia.

PRODUCCIÓN

Para la elaboración de nuestros productos nos basamos en seleccionar proveedores de **productos de proximidad** y de **fabricación artesana**, pues consideramos que es tarea crucial para garantizar la calidad del producto final.

Así como primar la proximidad geográfica, seleccionar **proveedores locales** para reducir los tiempos de transporte y la frescura de los ingredientes. Asegurándonos de que los métodos de producción sean realmente artesanales, valorando el uso de **técnicas tradicionales** y la mano de obra local.



NOTRE HISTOIRE

L'histoire de notre entreprise commence en **1915** avec notre arrière-grand-père Manuel, qui apprend à fabriquer du massepain et des dragées, suivi par mes grands-parents en 1955 avec du nougat dur et du jaune d'œuf grillé. À Noël, ils parcouraient les villages de la province pour offrir du nougat de maison en maison. En 1978, mes parents ont continué l'entreprise et en 2008, j'ai repris les rênes de l'entreprise, perpétuant la tradition familiale et me concentrant sur la distribution dans les épiceries fines de notre province.

PRODUCTION

Lors de la fabrication de nos produits, nous sélectionnons des **fournisseurs locaux de produits artisanaux**, car nous considérons qu'il s'agit d'une tâche cruciale pour garantir la qualité du produit final. En plus de privilégier la proximité géographique, la sélection de fournisseurs locaux permet de réduire les délais de transport et d'assurer la fraîcheur des ingrédients. Assurer que les méthodes de production sont véritablement artisanales, valorisant l'utilisation des **techniques travail traditionnel** et local.

OUR HISTORY

The history of our company begins in **1915** with great-grandfather Manuel, who learned to make marzipan and sugared almonds, and my grandparents followed suit in 1955 with hard nougat and toasted egg yolk. At Christmas they would go through the villages of the province to offer the nougat from house to house. In 1978 my parents continued with the business and in 2008 I took over the reins of the company, continuing with the family tradition and focusing on distribution in gourmet shops in our province.

PRODUCTION

In order to produce our products, we **select local suppliers of artisanal products**, as we consider this to be a crucial task in order to guarantee the quality of the final product.

We also prioritise geographical proximity and select **local suppliers** to reduce transport times and ensure the freshness of the ingredients. We ensure that the production methods are truly artisanal, valuing the use of **traditional techniques** and local labour.



UNSERE GESCHICHTE

Die Geschichte unseres Unternehmens begann **1915** mit unserem Urgroßvater Manuel, der das Herstellen von Marzipan und Zuckermendeln lernte, gefolgt von meinen Großeltern im Jahr 1955 mit hartem Nougat und geröstetem Eigelb. Zu Weihnachten zogen sie durch die Dörfer der Provinz, um von Haus zu Haus Nougat anzubieten. 1978 führten meine Eltern das Geschäft weiter und 2008 übernahm ich die Leitung des Unternehmens, setzte die Familientradition fort und konzentrierte mich auf die Vertrieb in Feinkostläden unserer Provinz.

PRODUKTION

Bei der Herstellung unserer Produkte wählen wir lokale Lieferanten **handwerklicher Produkte** aus, da wir dies als eine entscheidende Aufgabe betrachten, um die Qualität des Endprodukts zu gewährleisten. Wir legen nicht nur Wert auf geografische Nähe, sondern wählen auch lokale Lieferanten aus, um die Transportzeiten zu verkürzen und die Frische der Zutaten sicherzustellen. Sicherstellung wirklich handwerklicher Produktionsmethoden und Wertschätzung der Verwendung **traditioneller Techniken** und lokaler Arbeitskräfte.