

EL TORRÓ I LES SEVES VARIETATS



SABÍEU QUE... ?

- El torró és el dolç nadalenc més consumit a Catalunya i a molts altres indrets.
- Es diu que la recepta original prové dels postres de la cultura àrab.

TORRÓ D'AGRAMUNT



A Catalunya, a prop de Lleida hi ha un municipi anomenat Agramunt, que amb poc més de 5000 habitants, té una alta tradició gastronòmica en l'elaboració del torró. L'elaboren principalment amb ingredients d'alt valor calòric com ara són: la mel, les avellanes, les ametlles, el sucre i la clara d'ou barrejats i disposats entre dues oblies de pa d'àngel.



TORRÓ DE XERTA

Avellanes o ametlles, mel i clara d'ou



TORRÓ DE XIXONA

Ametlles picades i mel

TORRÓ D'ALACANT



Ametlles torrades i mel, amb clara d'ou

1º

El més venut a
Barcelona

TORRÓ DE CREMA CREMADA



Ametlles, sucre, ous i pell de llimona