Comprar mazapanes en La Logroñesa

Actualidad Empresarial | 31/10/2023 | 00:00

En España, uno de los dulces más emblemáticos de la Navidad es el mazapán, un producto elaborado a base de almendras y azúcar.

En ese sentido, para esta temporada navideña ya se pueden comprar los mazapanes en La Logroñesa. Esta empresa se ha forjado una posición de honor gracias a su emblemático Mazapán de Montoro, que ha ganado el trofeo Andalucía Internacional y la Estrella de Oro a la calidad.

Artesanía y tradición

Esta empresa se enorgullece de llevar más de 70 años preparando el auténtico mazapán de Soto, que se diferencia del tradicional en que es más jugoso.

Para ofrecer a los clientes este exquisito dulce, cada año el maestro artesano de la compañía se traslada desde Logroño a Montoro (Córdoba), donde se fabrica el dulce.

La empresa explica que el origen del Mazapán de Montoro se remonta a 1950 cuando el riojano don Vicente Torre Campo y su esposa, doña Pepita González Román, decidieron llevar a esa localidad de Córdoba un dulce típico que se consumía en Navidad en Soto de Cameros.

En principio solo se lo dieron a probar a sus amigos, pero poco a poco se extendió el consumo de ese producto entre los montoreños, que quedaron fascinados por este tipo de mazapán, debido a que era mucho más tierno y jugoso que la variedad tradicional. En adelante, la receptividad fue tan buena que don Vicente decidió fabricar el dulce por su cuenta y en 1953 estableció una fábrica junto a su sobrino Manuel Saenz, maestro del oficio.

Desde entonces, don Vicente Torre quiso dar a conocer el producto con un nombre y una marca que homenajeara tanto a sus raíces como a la localidad donde comenzó su emprendimiento, de tal modo que surgió el Mazapán de Montoro distribuido por La Logroñesa.

Un mazapán exquisito

La Logroñesa destaca que para que un mazapán sea considerado de calidad el principal requisito es que las almendras sean el ingrediente principal, representando alrededor del 50 %

del peso final del producto.

Otro factor determinante es la procedencia del azúcar. Al respecto, la compañía remarca que se deben evitar los azúcares refinados que son perjudiciales para la salud y optar por azúcar de caña, remolacha, sacarosa o miel.

Asimismo, la empresa menciona que el proceso de elaboración también tiene un efecto en el resultado del mazapán, ya que ambos ingredientes deben ser mezclados con una maquinaria específica. Y para darle cierto sabor añejo al dulce debe hornearse en bandejas de madera. Este material deja una marca rugosa e imperfecta en la base del dulce, lo que indica que se trata de un producto artesanal, casero y de calidad.

Para finalizar, cabe destacar que La Logroñesa, además de sus populares Mazapanes de Montoro, también ofrece a los clientes otros elementos representativos de la Navidad, como bombones de mazapán y turrones, siempre elaborados bajo los más altos estándares de calidad. Todos los productos en sus diversas presentaciones se pueden adquirir online.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/221246-comprar-mazapanes-en-la-logronesa.htm