

Crean el primer turrón de España de mango en homenaje al sector de los subtropicales

Noticias

Ya se ha empezado a comercializar este turrón de cara a las fechas navideñas y del que esperan poner a la venta en torno a mil unidades

Dos jóvenes pasteleros han creado el primer turrón de España de mango, con el que pretenden homenajear el sector de los subtropicales de la comarca malagueña de la Axarquía, que es la principal productora y comercializadora europea de estos frutos.

El turrón es elaborado por Pastelería Ramos, con sede en el núcleo de población de Caleta de Vélez, en Vélez-Málaga, una empresa que suma cinco generaciones de panaderos y que hace treinta años se incorporó al negocio de los dulces a través de las tortas de Algarrobo, una popular torta de aceite de la comarca de la Axarquía.

Damián Ramos y Sebastián Guerrero son los creadores de este turrón, que ya han empezado a comercializar de cara a las fechas navideñas y del que esperan poner a la venta en torno a mil unidades. "Los subtropicales tienen una gran importancia en la Axarquía y queríamos hacer un reconocimiento, tanto al mango por su calidad única, como a los agricultores y empresas que lo siembran y recogen para distribuirlo por todo el mundo", ha explicado a Efe Ramos, que define su turrón como "único y exclusivo".

Por su parte, Guerrero ha señalado que se trata de un producto "afrutado, muy fino y redondo al paladar", que está cosechando "un gran éxito" entre aquellos que lo prueban, "que aprecian perfectamente el toque de mango y disfrutan de la mezcla de tres chocolates con la dulzura de este fruto subtropical". Ha indicado que el turrón se prepara con una gianduja de chocolate blanco y almendras y una ganache de mango y chocolate con leche, todo rematado con un baño de chocolate origen o negro.

Estos jóvenes pasteleros son también los autores de un turrón de torta de Algarrobo y otro de vino de Málaga y pasas, que empezaron a comercializar hace justo un año y de los que venderán estas navidades 3.500 unidades, junto a otras elaboraciones artesanales como turrónes de naranja, yema tostada, nata y nueces. El turrón de mango de la Axarquía podrá degustarse desde hoy y hasta el domingo en la tercera edición de la feria gastronómica Sabor a Málaga, que organiza la Diputación en la plaza de toros de La Malagueta de Málaga, y durante la que estos dos pasteleros realizarán una demostración de la preparación de este dulce.

Redacción