

Bizkarra crea la gama de turrones vascos

Reúne las variedades de turrón de intxaursaltsa, turrón de queso y Sokonusko para acercarlos al público y llevarlos fuera de Bizkaia

Bizkarra presenta como novedad de la temporada navideña su gama de turrones vascos, que reúne sus turrones artesanos más conocidos en una presentación especial: turrón de Intxaursaltsa, turrón de queso y Sokonusko. El objetivo de esta novedad es acercar estas especialidades al gran público y llevarlos fuera de Bizkaia a través de colaboraciones con establecimientos y distintos canales de distribución. Se podrán encontrar también, en una edición limitada, en todas las tiendas Bizkarra, junto con otros formatos habituales y el resto de las especialidades navideñas.

Cada variedad se presenta en una caja que contiene una tableta en piezas troceadas. La gama incluye también una caja variada de las tres especialidades. Para poner en valor su diferenciación se destaca que son turrones basados en recetas tradicionales y que los elabora la pastelería artesana fundada en 1957. “Para quien no nos conoce, queremos transmitir que son especialidades que unen tradición e innovación, partiendo siempre de las fórmulas de elaboración tradicionales y de la materia prima más auténtica y local”, afirma Eduardo Bizkarra. En el caso del turrón de intxaursaltsa y el turrón de queso, como creaciones exclusivas de Bizkarra; y el Sokonusko, como patrimonio de Bilbao.

El turrón de Intxaursaltsa es una de las señas de identidad de Bizkarra, que comenzó su elaboración hace décadas. Los Bizkarra conocían desde siempre la receta de la intxaursaltsa, uno de los postres típicos de las nochebuenas vascas, como parte de la tradición familiar. Su interés por los dulces con historia llevó al equipo que dirige Eduardo Bizkarra a experimentar con la receta para encontrar una nueva versión más acorde al gusto actual, pero sin perder la esencia original. Así, surge el turrón de intxaursaltsa, que evoca la historia, los matices y el sabor del producto del que ha tomado el nombre.

Se elabora con nueces, leche, azúcar, canela y chocolate como ingredientes principales. Tiene un sabor muy peculiar y es uno de los pocos turrones que se elaboran a partir de nueces. Se hace también en versión sin azúcares añadidos y en forma de trufas, disponibles todo el año.

Otro de los turrones vascos Bizkarra con más personalidad es también una mezcla de innovación y tradición gracias a su ingrediente principal: el queso de oveja, que elabora desde hace décadas otra rama de la familia en Urkiola a partir de las ovejas de su propia cabaña. Este turrón de queso encierra todo el saber hacer artesano en elaboración de queso y de pastelería desde hace más de 60 años. Sorprende gratamente por el contraste de sabores; el queso frente a los sabores dulces del resto de ingredientes –almendra, chocolate blanco, azúcar-. Tiene un aroma intenso por la utilización de un queso muy curado, pero en boca resulta sorprendentemente suave por los matices dulces. Desde su creación hace 3 años, es uno de los turrones que primero se agota. Bizkarra también elabora trufas de queso, disponibles todo el año.

El trio de turrones vascos se completa con el turrón de Sokonusko, un clásico de la pastelería artesana bilbaína. Su aspecto característico tricolor que debe a una combinación de praliné blanco, tostado,

trufa y cobertura de chocolate. Su origen se atribuye al aventurero vizcaíno Iñigo Urrutia que en siglo XVII viaja al Nuevo Mundo y desde la localidad mexicana de Santa Ana de Soconusco lleva a Bilbao un delicioso cacao con el que sus descendientes elaboraron un nuevo turrón. Requiere una elaboración laboriosa que tiene como recompensa un sabor exquisito y la particularidad de que es una fórmula exclusiva de la tierra. En Bizkarra se elaboran también en versión sin azúcar.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

944331652

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>