

Bizkarra reedita sus turrónes de queso y de Intxaursaltsa

La marca familiar vizcaína fusiona tradición e innovación en dos propuestas únicas

Bizkarra ha elaborado una nueva edición de sus originales turrónes navideños: el turrón de queso y turrón de Intxaursaltsa. Estas dos especialidades dan identidad a su propuesta de temporada y son las más demandadas. Se definen por la fusión de la tradición y la innovación, ya que en ambos casos se ha partido de recetas e ingredientes tradicionales, renovándolos para crear un nuevo sabor. Se pueden encontrar en todos los establecimientos Bizkarra.

El turrón de queso es resultado del saber hacer de dos ramas de la familia Bizkarra. Se elaboran con el queso que hacen los Bizkarralegorra en su quesería de Urkiola. La clave de su sabor son los matices de este queso de sabor característico y denominación propia, de leche de oveja milchscaf.

Con esta materia prima se ha elaborado en el obrador de Usansolo una nueva remesa de turrón de queso. Es una edición limitada a las existencias del queso Bizkarra, que se hace artesanalmente en la pequeña quesería únicamente con leche de la cabaña propia. Lo que le da un carácter extraordinario.

La elaboración se lleva a cabo con un procedimiento que permite preservar todo el sabor y el aroma del ingrediente principal. El resultado es una fusión de sabores; un contraste entre dulce y salado con un aroma intenso a queso, pero de gusto suave. El turrón de queso se elabora en formato tableta y en formato delicia. Además, durante todo se elaboran también trufas de queso.

El otro turrón emblemático es el turrón de Intxaursaltsa, que se remonta a más de una década, en concreto hace 12 años. Se inspira en la receta de la tradicional intxaursaltsa. Este era el postre por excelencia de las nochebuenas vascas a lo largo de generaciones. Entre sus ingredientes se encontraban las nueces aplastadas, el azúcar, la leche y la canela. Se cocía suavemente durante largo tiempo, hasta obtener una crema de textura consistente que se servía caliente o tibia. Su consumo fue decayendo con el paso del tiempo, quedando prácticamente en el olvido.

La Intxaursaltsa ha sido siempre parte de la tradición gastronómica familiar de los Bizkarra. Partiendo del interés por los dulces con historia y por la renovación de sabores crearon una nueva versión del postre más acorde al gusto actual, pero sin perder su esencia. Así nace el turrón de intxaursaltsa y posteriormente las trufas de intxaursaltsa. Ambas especialidades se han convertido en sabores tradicionales de la Navidad en Bizkaia. Es uno de los pocos turrónes que se elaboran a partir de nueces.

Además, en Bizkarra se hace también cada Navidad el turrón de Soconusco, único de Bilbao y Bizkaia. Este es uno de los más tradicionales de las pastelerías artesanas y de los más reconocibles por su corte tricolor, ya que lleva tres tipos de pralinés de chocolate. Otra variedad única y original es el turrón

explosivo, que incluye entre sus ingredientes peta zetas, así que la sensación al morder es sorprendente. Además, hay otros muchos postres tradicionales de Navidad como turrón de yema, trufado, polvorones, mazapanes, frutas chocolateadas, frutas escarchadas...

Todas estas especialidades se elaboran íntegramente en el obrador con ingredientes seleccionados por su calidad y procesos eminentemente manuales, pieza a pieza. Para ello llevan trabajando intensamente desde hace semanas.

La propuesta de Bizkarra es combinar estas especialidades para crear regalos gastronómicos. "Puede ser un pack de turrón y trufas, un combinado de turrones, o cualquier otra combinación de productos. La preparamos como un original regalo y una sorpresa" afirma Eduardo Bizkarra.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

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

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>