



TORRONS VICENS, EL TORRÓ TORRÓ

Torrans Vicens es una empresa familiar con una larga tradición turrонера. Situada en Agramunt, Lleida, España. Agramunt es la cuna del Turrón y del Chocolate a la Piedra, lugar donde se cuida con esmero la forma artesanal de elaborar estos productos.

Somos Maestros artesanos desde 1775. Desde entonces guardamos el secreto de la auténtica tradición turrонера. Generación tras generación, en Torrons Vicens transmitimos en nuestros productos la herencia de los maestros turroneiros, avalados por el uso de las materias primeras más nobles de nuestra tierra.

En el año 2000, la familia Velasco emprende la aventura de liderar Torrons Vicens, una empresa de larga trayectoria y tradición. Desde entonces, hemos revolucionado la industria del turrón, logrando que Agramunt sea un referente en el sector.

Hoy Torrons Vicens es la empresa turrонера de referencia a nivel nacional, somos líder en la gran distribución y con gran presencia a nivel internacional, importando a más de 80 países.

A lo largo de los años hemos ido creciendo, hemos pasado de tener 8 trabajadores en nuestros inicios a contar con un valor humano de más de 600 trabajadores. Contamos con más de 60 tiendas en todo el territorio nacional, aeropuertos y territorio internacional.

Torrans Vicens continúa siendo una empresa familiar con unos valores muy arraigados en su ADN: **la Tradición, la calidad y la innovación.**



TRADICIÓN. Desde 1775

Es la base de nuestro trabajo.

Elaboramos turrónes con recetas y técnicas que generación tras generación se ha heredado durante más de dos siglos, se han cuidado y que nos permiten hoy en día elaborar un excelente turrón.



CALIDAD

Nuestro sello de presentación.

Trabajamos con materias primas de excelente calidad y buscamos trabajar con producto de proximidad. Tenemos nuestras plantaciones de almendros, para así cuidar desde la tierra lo que va a casa de nuestros clientes.



INNOVACIÓN

Para nosotros el límite está en la creatividad.

Hemos podido crear colecciones de turrónes gastronómicos y llevar la alta gastronomía a los turrónes. Esto hace que el turrón sea un postre que se pueda disfrutar todo el año y no sólo en nuestras tierras, sino alrededor del mundo.



NUESTRO ADN



En nuestro afán de innovación y nuestra incansable tarea de crear, surge la nueva línea de turrone de alta gastronomía.

SINÈRGIA*, Cuando se une la alta gastronomía y la tradición turrone de Agramunt obtenemos productos de máxima excelencia.

**Acción de dos o más cosas cuyo efecto es superior a la suma de los efectos individuales. Cuando se unen la alta gastronomía y la tradición turrone de Agramunt.*

El hilo conductor para la creación de estos turrone con cada uno de los chefs, ha sido conseguir transmitir al turrón la historia de la tierra y la trayectoria profesional de cada chef con el que colaboramos, consiguiendo unos turrone con mucha identidad.

TORRONS
Vicens
des de 1775

SINERGIA*

SINÈRGIA*



TORRONS
Vicens
des de 1775
SINERGIA*



ALBERT ADRIÀ
Passión por el Turrón



TURRÓN NATA NUEZ
TURRÓN DE MANDARINA Y YUZU



Quique Jacosta
El arte del Turrón



TURRÓN DE ARROZ Y ALBÉRAN
TURRÓN DE FINO



ÁNGEL LEÓN
El chef del mar



TURRÓN DE PLANCTON
TURRÓN DE LIMÓN MARROQUÍ



JORDI ROCA
LA VIDA EN DULCE



TURRÓN LACTIC
TURRÓN MANZANA DE FERIA

*Acción de dos o más causas cuyo efecto es superior a la suma de los efectos individuales.

CUANDO SE UNEN LA ALTA GASTRONOMÍA Y LA TRADICIÓN TURRONERA DE AGRAMUNT

www.vicens.com

SINÈRGIA*



ALBERT ADRIÀ

Turrón de mazapán de Nata con Nueces. Variedad reinterpretada del clásico turrón de mazapán con nata y nueces. Incorpora un praliné de nata y nueces pecanas al estilo cantonés.

Turrón de Mandarina y Yuzu. Original y refrescante variedad de turrón de mazapán elaborada con paté de frutos de mandarina y yuzu con un toque dulce de chocolate.



SINÈRGIA*



QUIQUE DACOSTA.

Turrón de Pino Mediterráneo. Praliné de almendra con piñones caramelizados, barquillos y caramelo de pino. Tiene el sabor aromático de la resina del pino, fusionado con piñones y caramelo de pino. Es un turrón con elementos crujientes con una recubierta de chocolate y toques de polvo de menta. Inspirado en el mítico plato del chef “El bosque animado”.

Turrón de arroz y azafrán. Turrón inspirado en la tradición arrocera de Dacosta. Praliné cremoso de almendras con azafrán, caramelo de naranja con flor de azahar y crujiente de arroz. Un turrón que fusiona los sabores y aromas de la naranja confitada y los cereales de arroz inflado caramelizados de color dorado, como hiciera con su icónico plato inspirado en el azafrán de Mark Rothko.

Turrón de algarroba. Mazapán de algarroba con un praliné de café bañado con chocolate



SINÈRGIA*



ÁNGEL LEÓN

Turrón de Plancton. Primer turrón del mundo que utiliza el plancton en su elaboración. Torrons Vicens incorpora estos microorganismos marinos en la trufa, junto con el caramelo y el chocolate. Un turrón que nos traslada irremisiblemente a las profundidades del mar.

Turrón de Limón Marroquí. El limón marroquí, cocinado en salmuera, adquiere un toque salino y cítrico al fermentarse. También encontramos una ganache de caramelo y un praliné de almendras, todo condimentado con la mezcla de especias ras el hanut. Turrón inspirado en la herencia culinaria de la gastronomía andalusí.

Turrón torta de anís. Praliné de almendra con crujiente de torta de aceite de oliva y anís. Evoca la torta de anís de toda la vida tan típica en el sur



SINÈRGIA*



JORDI ROCA.

Turrón de Manzana de Feria. Turrón elaborado con un praliné de almendra crujiente, caramelo de manzana ácida, ganache de manzana y crujiente de vainilla con una sable bretona. Turrón inspirado en el postre Manzana de Feria del Cellar de Can Roca.

Turrón Láctico. Praliné de nata crujiente con dulce de leche de oveja, galleta y caramelo de guayaba. Turrón encamisado con una cobertura blanca, con un toque de color de caramelo en la superficie y caramelo de toffee de guayaba ácida en el interior.

Turrón de galleta de genjibre. Turrón inspirado en las galletas de genjibre típicas de la navidad.



SINÈRGIA*



Se solicita propuesta creativa para campaña publicitaria de la nueva línea de marca con el objetivo de promover una imagen del producto turrón que vaya más allá del concepto habitual del mismo y desestacionalice su consumo. Se han de tener en cuenta los siguientes aspectos:

- La campaña deberá dirigirse a la Generación Z, territorio español.
- Propuesta y presentación de estrategia creativa, con un concepto creativo sólido materializado en un claim de campaña y una idea publicitaria disruptiva capaz de conectar con el target así como coherente con los valores de la marca y/o las características del producto.
- Presentación de board de campaña y breve explicación de la estrategia creativa, así como piezas para dos medios publicitarios, adaptando el concepto y la idea creativa a cada uno de ellos.

Las propuestas deberán ser entregadas mediante el formulario recogido en las bases de los UPwards 2024 y en el formato (documento pdf) y plazo allí especificados.



RETO







BASES UPwards 2024

1. Se convocan los UPwards 2024 de la aceleradora de talento creativo creUP!, con el fin de impulsar el talento creativo de los estudiantes de la Universidad Rey Juan Carlos para proyectos de creatividad publicitaria aplicados a empresas que operen en el mercado español.
2. Podrán presentarse equipos creativos de estudiantes matriculados durante el curso académico 2024-2025 en cualquier nivel del Grado de Publicidad y Relaciones Públicas de la Universidad Rey Juan Carlos. El número máximo de estudiantes por equipo es 5; el mínimo, 2.
3. Para la participación en los premios es imprescindible que todos los miembros del equipo sean seguidores del perfil en LinkedIn de la entidad organizadora, creUP!, <https://www.linkedin.com/company/somoscreup/>.
4. La participación e inscripción en los premios es totalmente gratuita.
5. Las propuestas creativas deberán subirse en el formulario de inscripción disponible en <https://goo.su/FEmf>, en la web de creUP! <https://somoscreup.com/> o en el perfil en LinkedIn de esta entidad <https://www.linkedin.com/company/somoscreup/>, completando toda la información de contacto referida a los miembros del equipo.
6. Los participantes deberán trabajar sobre el briefing de la empresa colaboradora en los premios para esta edición 2024 y presentar su propuesta creativa cumpliendo lo establecido en el briefing y en el formato indicado en el formulario de inscripción (documento pdf incluyendo board de campaña y breve explicación de la estrategia creativa, así como las piezas de campaña).
7. El plazo para el envío de las propuestas creativas finaliza el 5 de diciembre de 2024.
8. Los premios serán otorgados por el jurado del certamen, que podrá estar integrado tanto por profesionales de la Universidad Rey Juan Carlos como de la empresa colaboradora en esta edición de 2024.
9. Se podrán conceder tres galardones: un primer premio consistente en certificado acreditativo para cada miembro del equipo ganador y gran lote de productos de la empresa colaboradora en esta edición de 2024 para el conjunto del equipo; un segundo y tercer premios consistentes en certificado acreditativo para cada miembro de los dos equipos ganadores y lote de productos de la empresa colaboradora para cada uno de esos dos equipos.
10. Con la presentación de la propuesta, los participantes en los premios garantizan tácitamente que en dicha propuesta no se utiliza ningún tipo de material o recurso protegido por derechos de autor, así como que los datos personales aportados son verídicos.
11. Sin perjuicio de la propiedad intelectual de los autores, todas las propuestas creativas presentadas podrán ser reproducidas, distribuidas, difundidas o comunicadas públicamente por cualquier medio y sin límites geográficos o



temporales tanto por creUP! como por la empresa colaboradora en esta edición de los premios.

12. La inscripción o participación en los premios supone la aceptación de las normas, bases y reglamentos de los premios y del jurado, así como la aceptación del tratamiento de la información personal facilitada para las comunicaciones que se requieran, siempre en cumplimiento de la legislación actualmente vigente.
13. La inscripción o participación en los premios supone la autorización a los organizadores de los premios para difundir por cualquier medio de comunicación los nombres de los ganadores y las propuestas creativas ganadoras.
14. El jurado de estos premios está facultado para interpretar estas bases, resolviendo cualquier incidencia no prevista, siendo su decisión inapelable.