

TURRÓN DURO CALIDAD SUPREMA:
ANALIZADAS SIETE MUESTRAS

a



Similares en todo menos en el precio

Turrón es la masa obtenida por cocción de miel y azúcares, con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas, peladas o con piel. La miel puede ser sustituida por azúcares y derivados (sacarosa, glucosa, jarabe de glucosa...) y pueden adicionarse otros ingredientes (frutos secos, frutas, chocolate, etc.), agua y aditivos en función del tipo de turrón que se vaya a elaborar: blando, duro, turrones con fécula o turrones de diferentes ingredientes.

CONSUMER ha analizado siete muestras de turrón duro, el más tradicional, de calidad Suprema, la máxima.

La Fama Línea Roja, Antiú Xixona Etiqueta Blanca, El Almendro, El Lobo y 1880 pertenecen a la denominación de origen

(D.O.) "Turrón de Alicante"; Delaviuda y Virginias no están sujetos a esa denominación. Se presentan en estuches de cartón de 300 gramos con dos tabletas en su interior, menos La Fama Línea Roja que se vende en formato de 200 gramos con una sola tableta. En promedio, salen a 12,56 euros el kilo pero se ha registrado una gran variedad de precios: el más barato, La Fama Línea Roja, sale a 9,23 euros el kilo, mientras que el más caro, el turrón 1880, sale a más del doble, en concreto 20,83 euros el kilo. Antiú Xixona Etiqueta Blanca sale a 12,8 euros el kilo mientras que Virginias y Delaviuda cuestan en torno a 11,5 euros el kilo y El Almendro, un poco menos, con sus 11,2 euros el kilo. Por último, El Lobo (10,93 euros el kilo) es el segundo más barato.

La mejor relación calidad-precio es El Almendro (a 11,2 euros el kilo), el mejor en la cata. Otra opción interesante es El Lobo, más barato (10,93 euros el kilo) pero inferior en la cata. Dada la similar composición nutricional de las muestras y teniendo en cuenta que se trata de un producto de consumo ocasional en el que el placer gustativo que proporciona es, junto al precio, el criterio fundamental de elección por los consumidores, en la designación de mejor relación calidad-precio se ha ponderado mucho la calificación surgida de la cata.

Ingredientes del turrón duro

Según indican, los turrónes analizados están elaborados únicamente con almendra, azúcar, miel, clara de huevo y oblea. El Lobo y 1880 añaden jarabe de glucosa. Y Virginias, además de jarabe de glucosa, utiliza un jarabe con mezcla de fructosa y glucosa. Ninguno dice utilizar aditivos.

La almendra, ingrediente que más abunda (mínimo, un 60%) en el turrón duro Suprema, es rica en grasas (53,5%) y proteínas vegetales (20%), como la mayoría de frutos secos. En la almendra predominan los ácidos grasos insaturados (monoinsaturados, un 33% del total del producto, y poliinsaturados, un 9%), mientras que los saturados, menos saludables, se encuentran en una proporción (4%) mucho menor. Los dos primeros se consideran car-

diosaludables, por su capacidad de reducir las cifras de colesterol sanguíneo, lo que convierte a los turrónes duros en más adecuados que otros dulces o pasteles para los consumidores con índices elevados de colesterol. Asimismo, la almendra es rica en ácidos grasos esenciales (linoleico y linoléico), que nuestro organismo es incapaz de sintetizar y que resultan imprescindibles para la formación de membranas celulares, en particular en las células nerviosas o neuronas. Además, las almendras son responsables de que el turrón duro aporte cantidades interesantes de minerales como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, zinc y selenio (estos últimos, con acción antioxidante), y de vitaminas (tiamina, niacina y folatos, además de vitamina E, también antioxidante). Pero parte de la vitamina B1 y de la E se destruye en el tostado al que se someten las almendras. La fibra, muy abundante (14%) en la almendra, es otro componente destacado en los turrónes.

La miel es otro ingrediente esencial en el turrón duro, siendo la de azahar o naranjo y la de romero las variedades más apreciadas para los turrónes duros Suprema. La clara de huevo, que enriquece ligeramente el turrón en proteínas de calidad, aclara la mezcla de miel y azúcares -de color pardo oscuro- y proporciona esponjosidad a la masa. Y, por último, las obleas que recubren estos turrónes se elaboran con harina ▶

Dado que son nutricionalmente similares y se consumen ocasionalmente, las claves para elegir bien son el sabor y el precio



TURRONES DUROS CALIDAD SUPREMA

MARCA DENOMINACIÓN	Valores legislados	EL ALMENDRO Turrón de Alicante	EL LOBO Turrón de Alicante	VIRGINIAS Turrón duro Imperial	DELAVIUDA Turrón de Almendra duro	LA FAMA LÍNEA ROJA Turrón de Alicante	1880 Turrón de Alicante	ANTIÚ XIXONA ETIQUETA BLANCA Turrón de Alicante
Precio (euros/kilo)		11,20	10,93	11,40	11,54	9,23	20,83	12,80
Humedad (%)	Máx. 5	1,4	2	2,3	2,2	2,3	2,8	2,1
Proteína (%)	Mín. 11	16,1	16,7	14	15,8	16,8	15,7	16,1
Hidratos de carbono (%)	-	40,5	43,9	47	42,6	43,7	42,5	44
Grasa total (%)	Mín. 32,5	39,9	35,4	34,7	37,4	35,3	37	35,7
Valor calórico (Kcal/100 gr)	-	585,5	561	556,3	570,2	559,7	565,8	561,7
Cenizas (%)	Máx. 2,2	2,1	2	2	2,1	1,9	2	2,1
Cantidad de almendra (%) ¹	Mín. 60	63	62	62	62	63	65	61
Cantidad de almendra entera (%) ²	-	75	76	88	83	87	95	64
Variedad de almendra ³	-	Marcona	Comuna y algo de Marcona	Marcona	Marcona y algo de comuna	Comuna	Marcona	Comuna
OGM ⁴		Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Estado microbiológico		Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Incorrecto
Cata (1 a 9 puntos)		6,9	6,2	5,9	6,3	5,5	5,8	5,5

(1) Cantidad de almendra: es la cantidad de almendra presente en el producto acabado. (2) Cantidad de almendra entera: cantidad de almendra entera del total de la almendra. Se considera almendra entera aquella que presenta las 2/3 partes de una almendra entera. A mayor cantidad de almendra entera, mejor aspecto del producto final. (3) Variedad de almendra: la denominación de origen "Turrón de Alicante" sólo puede utilizar almendras de las variedades Valenciana (Comuna), Mallorca, Marcona, Mollar y Planeta y debiendo proceder de las comarcas de Alicante, Castellón y Valencia, siendo la marcona la variedad más apreciada. En el resto de turrónes duros no están restringidas las variedades de almendra. (4) OGM: organismos modificados genéticamente.

El análisis microbiológico

Se realizaron análisis microbiológicos a las siete muestras, con el fin de evaluar su estado higiénico-sanitario. Siguiendo la norma, se efectuó el recuento de enterobacterias, E.coli, Salmonella, S.aureus y mohos y levaduras.

Sólo Antiú Xixona Etiqueta Blanca incumplió la normativa, al superar ligeramente los valores máximos de enterobacterias, 100 ucf/g, o unidades formadoras de colonias por gramo de producto. Esta presencia de enterobacterias se debe, con toda probabilidad, a una deficiente higiene en la elaboración del producto.

De todos modos, el consumo de esta muestra no representa riesgos sanitarios para los consumidores.

Asimismo, se sometió a un análisis específico a las siete muestras, con el fin de detectar el posible uso de ingredientes modificados genéticamente.

El resultado fue concluyente: ningún turrón de los analizados utiliza ingredientes trasgénicos.

de cereales, generalmente trigo. Los celíacos (que sufren intolerancia al gluten, proteína de cereales como trigo, avena, cebada, centeno y triticale, híbrido de trigo y centeno) no deben consumir estos turrónes, a menos que se indique que el cereal utilizado no contiene gluten.

En laboratorio

Se han llevado al laboratorio estos siete turrónes duros Suprema y la conclusión del análisis es que los siete son muy similares en su composición nutricional. La norma exige a los turrónes duros Suprema un máximo de un 5% de humedad y de un 2,2% de cenizas, y un mínimo del 11% para proteínas y un 32,5% para las grasas. Los siete cumplen sobradamente los baremos legislados. El porcentaje medio de humedad es del 2,1%, y los valores se movieron entre el 1,4% de El Almendro y el 2,8% de 1880. El contenido en cenizas, indicador del contenido en minerales, varió muy poco: desde el 1,9% hasta el 2,1%. El contenido medio de proteínas fue de casi el 16% y las diferencias son poco relevantes. El contenido en grasa, proveniente princi-

palmente de la almendra, es del 36,5% de media. En El Almendro se anotó el menor contenido en hidratos de carbono (40,5%) y el máximo en grasas (casi el 40%), lo que le convierte en el más calórico, con 585 calorías cada cien gramos. En el lado opuesto se sitúa Virginias, con el menor contenido proteico (14%) y graso (35%) y el mayor en hidratos (47%), lo que le lleva ser el menos calórico: 557 calorías cada cien gramos. En general, el valor energético del turrón duro es muy elevado: una media de 566 calorías cada cien gramos, presentando las siete muestras analizadas valores muy próximos.

Más sobre la almendra

En el turrón, la almendra deviene decisiva: es el ingrediente que más abunda y el que determina la calidad y el precio del producto. Atendiendo a los porcentajes mínimos de contenido en almendra, los turrónes duros se clasifican en Suprema, que debe contener no menos del 60% de almendra en el producto final, Extra (un 46% de almendra), Stándar (un 40%) y Popular, con sólo el 34% de almendra. El

UNO A UNO, OCHO TURRONES DUROS

EL ALMENDRO
"Turrón de Alicante"
Sale a 11,20 euros/kilo



→ Es la mejor relación calidad/precio.
El 63% del producto es almendra, toda ella de la variedad marcona, la más apreciada.
En cata, el mejor, con 6,9 puntos: es elogiado por "dulzor", "sabor de las almendras" y "punto de dureza".

→ Mejor relación calidad-precio

EL LOBO
"Turrón de Alicante"
Sale a 10,93 euros/kilo



✿ Otra opción interesante.
El 62% del producto es almendra, de las variedades común (mayoritariamente) y marcona.
En cata, 6,2 puntos: comentarios favorables por "punto de dureza" y desfavorables por "muy dulce".

✿ Opción interesante

VIRGINIAS
"Turrón duro Imperial"
Sale a 11,4 euros/kilo



El 62% del producto es almendra, toda ella de la variedad marcona, la más apreciada.
En cata, 5,9 puntos: es alabado por su "punto de dureza" y criticado por su "almendra oscura".

DELAVIUDA
"Turrón de Almendra duro"
Sale a 11,54 euros/kilo



El 62% del producto es almendra, de las variedades (muy mayoritariamente) marcona, la más apreciada, y común.
En cata, 6,3 puntos: bien valorado en sabor, dureza y sabor residual, recibe alabanzas por "dulzor", "sabor de las almendras" y "punto de dureza".

a



producto final depende en buena parte de la calidad de la almendra, de la que hay muchas variedades: Marcona, Mollar, Mixer, Nonpareil, Valenciana y otras. La norma general de turrone no especifica variedad ni origen de las almendras, pero la D.O. "Turrón de Alicante" (que ampara a La Fama Línea Roja, Antiú Xixona Etiqueta Blanca, El Almendro, El Lobo y 1880) especifica que el producto se debe elaborar y envasar en el término municipal de Jijona (Alicante) y se debe realizar exclusivamente con almendras (mínimo, un 60%), miel pura de abeja (mínimo 10%), clara de huevo, azúcares y oblea, debiendo proceder la miel y la almendra de las zonas de producción y elaboración de las comarcas de Alicante, Castellón y Valencia. Todos los turrone con esta D.O. son Suprema y sólo pueden utilizar almendras Valenciana (Comuna), Mallorca, Marcona, Mollar y Planeta. En los turrone analizados sólo se vieron dos variedades de almendra: marcona (la más cara y apreciada) y comuna. Ambas están aceptadas por la D.O. "Turrón de Alicante", por lo que los cinco turrone sujetos a esta D.O. respetan la nor-

ma. No está demostrado que las marcona garanticen un producto más sabroso que las comuna, pero la marcona es la que mejor se comporta en el proceso de elaboración de los turrone. El Almendro, 1880 y Virginias utilizan sólo almendras marcona. Delaviuda emplea una gran mayoría de marcona, aunque se ha identificado presencia de comuna. La Fama Línea Roja y Antiú Xixona Etiqueta Blanca utilizan sólo almendras comuna, mientras que El Lobo utiliza mayoritariamente comuna y una cantidad menor de marcona.

Respecto a la cantidad de almendra, todas las muestras superan el mínimo establecido por la norma (60% del producto final), con un promedio del 62,5%. El de más almendra (65%) es 1880, que además presentaba el 95% de ellas enteras, lo que confiere mejor aspecto al producto. El Almendro y La Fama, tenían un 63% de almendra. El menor contenido se anotó en Antiú Xixona Etiqueta Blanca, con un 61% de almendra, y fue también la muestra con el menor porcentaje (64%) de almendras enteras. ◀

Se han analizado siete turrone duros Suprema, la máxima categoría. Cinco pertenecen a la denominación de origen "Turrón de Alicante".

Se presentan en estuches de 300 gramos con dos tabletas, menos La Fama Línea Roja, en formato de 200 gramos con una tableta.

El más barato fue La Fama Línea Roja, que sale a 9,23 euros el kilo, y el más caro 1880, a 20,83 euros el kilo.

Elaborado a partir de almendra (mínimo 60%, en Suprema), azúcar, miel, oblea y clara de huevo, el turrón duro es muy energético (566 calorías/100gr, de media).

La composición nutricional de estos turrone es similar y todos superan el mínimo de almendras fijado por norma. El de más almendra, con un 65%, es 1880.

El Almendro, 1880 y Virginias utilizan exclusivamente almendra marcona, la variedad más apreciada y cara.

En la muestra de Antiú Xixona Etiqueta Blanca el estado higiénico-sanitario fue incorrecto, pero el consumo de esta muestra no representa riesgo sanitario alguno.

La cata no deparó diferencias significativas. El mejor valorado fue El Almendro, con 6,9 puntos, seguido de Delaviuda, con 6,3 puntos.

La mejor relación calidad/precio es El Almendro. Otra opción interesante: El Lobo.



LA FAMA LÍNEA ROJA "Turrón de Alicante"

Sale a 9,23 euros/kilo, el más barato



El 63% del producto es almendra, toda ella de la variedad comuna.

En cata, sólo 5,5 puntos: criticado por "almendras muy tostadas", "duro" y "grueso".

1880 "Turrón de Alicante"

Sale a 20,83 euros/kilo. Es, con mucha diferencia, el más caro



El mayor contenido en almendra (65%), toda ella de la variedad marcona (la más apreciada y cara). Además, el 95% de las almendras están enteras.

En cata, 5,8 puntos: de los peores en sabor, dureza y sensación al masticar. Es elogiado el color y la cantidad de almendras, pero se criticó su "poco sabor".

ANTIÚ XIXONA ETIQUETA BLANCA "Turrón de Alicante"

Sale a 12,8 euros/kilo



Su contenido en almendras (tiene sólo variedad comuna), es el más bajo (61%) y sólo el 64% se encontraban enteras. Estado higiénico-sanitario insatisfactorio, al superar ligeramente el recuento admitido de enterobacterias, pero sin repercusión alguna en la salud del consumidor.

En cata, sólo 5,5 puntos: de los peores en sabor, sensación al masticar y sabor residual, siendo criticado por "almendras muy tostadas".