

NOTA DE PREMSA

Nuevos turrones, polvorones y barquillos ecológicos en las heladerías Bodevici Bioconcept

La primera heladería 100% ecológica de Catalunya no quiere dejar a sus clientes sin los dulces más navideños, por eso, acaba de lanzar su nueva gama de turrones, polvorones y barquillos ecológicos, elaborados con productos naturales y recetas tradicionales

Barcelona, noviembre 2011.

Bodevici Bioconcept, la primera heladería cien por cien ecológica de Catalunya, ha incorporado a su carta de productos de invierno los dulces más populares de la época navideña: turrones, polvorones y barquillos ecológicos. Todos estos productos están elaborados con materias primas de calidad y con ingredientes ecológicos.

Por lo que se refiere a la nueva gama de turrones de **Bodevici Bioconcept**, ésta consta de cuatro especialidades:

- **TURRÓN JIJONA BLANDO**
Tradicional turrón blando de Jijona y de calidad suprema, elaborado a base de almendras peladas granuladas, azúcar, miel, clara de huevo y tostado de almendras.
- **TURRÓN ALICANTE DURO**
Clásico turrón duro de Alicante y de calidad suprema, elaborado a base de almendras peladas enteras, azúcar, miel, clara de huevo y tostado de almendras.
- **TURRÓN YEMA TOSTADA**
Turrón clásico y artesanal, elaborado a base de almendras repeladas, azúcar y huevo. Además, contiene leche condensada, limón, vainilla y un toque de canela. De la manera más tradicional, se quema el azúcar de la capa superior para otorgarle el sabor tostado.
- **TURRÓN CHOCOLATE CON ALMENDRAS**
Auténtico turrón elaborado con chocolate negro y almendras repeladas. Acabado rascado.

Bodevici Bioconcept, la primera heladería 100 per 100 ecológica de Catalunya

El maestro heladero Francisco García y el joven ingeniero industrial Jordi Rivera inauguraron los dos primeros locales **Bodevici Bioconcept** los pasados meses de mayo y junio en las calles Torrijos 21 y Astúries 2, de Barcelona, respectivamente. La gama de **Bodevici Bioconcept** es amplia y variada y va desde helados y sorbetes, a horchata fresca, *frozen iogurt*, batidos, granizados de frutas naturales, chocolate caliente, fondue de chocolate, zumos y otros caprichos. Los helados ecológicos certificados son de elaboración propia, siguiendo las recetas más tradicionales.

Para más información, entrevistas o fotografías:
Isabel Acevedo. Tel. 649 491 989. E-mail: isacevedo@telefonica.net

También elaboran productos sin gluten, sin lactosa o sin azúcar. **Bodevici Bioconcept** no sólo ofrece helados ecológicos certificados, sino que apuesta por un concepto ecológico global, ya que todos sus envases y consumibles son 100% biodegradables y los locales han sido diseñados siguiendo los preceptos de la sostenibilidad (iluminación con LEDs, papeleras con separación selectiva, decoraciones en madera, etc.).

Bodevici Bioconcept

Torrijos 21 (esquina Terol) y Astúries 2 (al lado del metro L3 Fontana)
08012 - Barcelona

info@bodevici.es - www.bodevici.es