Publicado en Madrid el 06/11/2017

# [Novedades de El Almendro y La Confitería Delaviuda para esta navidad](http://www.notasdeprensa.es)

## Las marcas La Confitería Delaviuda y El Almendro, pertenecientes a Delaviuda Confectionery Group, vuelven a casa esta Navidad con variedades gourmet y un surtido de turrones de chocolate.

 El Almendro presenta la nueva Bandeja de Turrones de Chocolate, un surtido con 18 porciones envueltas individualmente, en una práctica bandeja lista para llevar a la mesa y compartir con amigos y familiares. Esta Bandeja incluye los exquisitos sabores de turrón de chocolate “blanco y negro”, turrón de chocolate “Popping Candy” (con caramelo que explota en la boca), o turrón de chocolate con galleta negra, así como los tradicionales turrones de chocolate clásico y de chocolate con almendras. Sin duda, la nueva Bandeja de Turrones de Chocolate de El Almendro encantará a toda la familia y será la delicia de los más jóvenes. La Bandeja estará disponible en supermercados y grandes superficies, con un precio aproximado de 7,50 €. La Confitería Delaviuda lanza sus novedades más gourmet para llenar de sabor e ilusión todos los hogares esta Navidad. Entre ellas destaca el nuevo Turrón crujiente de café con canela de Ceylán, una sorprendente y exótica variedad de praliné, dirigida a los consumidores más exigentes que buscan un toque innovador en los productos más tradicionales de esta época del año. Con un formato de 280 g y con un precio aproximado de 5 €, se presenta en un elegante estuche que lo hace irresistible. Otra novedad, dentro de su gama de chocolates Gourmet, son los Bombones de chocolate negro Fruit Fusion, una selección de bombones con sorprendentes rellenos de frambuesa, limón, naranja y fruta de la pasión. Un auténtico lujo para el paladar y para la vista, gracias a su formato transparente que permite empezar a disfrutarlos incluso antes de llevárselos a la boca. Su precio aproximado es de 4 €. Estos nuevos productos podrán adquirirse en supermercados y grandes superficies.

**Datos de contacto:**

Belén Gómez

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/novedades-de-el-almendro-y-la-confiteria](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Recursos humanos Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)