



LA TRENCADORA®



TRADICIÓN FAMILIAR CENTENARIA, ORIGEN GARANTIZADO Y MAESTRÍA EN EL TOSTADO ARTESANAL.

Hace más de 100 años nació La Trencadora con una idea simple pero poderosa: trabajar el fruto seco con respeto, conocimiento y cercanía. Cuatro generaciones después, esa esencia sigue intacta, pero con una mirada totalmente actual.



PURO AMOR POR EL OFICIO

**Una pasión que se transmite, una esencia que se
percibe**

Trituramos, seleccionamos y envasamos a mano, manteniendo la esencia de un proceso artesanal que cuida este producto de nuestra tierra y su sabor auténtico. Cada fruto seco que llega a tu mesa tiene detrás años de tradición y dedicación

**Nuestro valor diferencial está en el
proceso:**

- Tostado artesanal (no industrial)
- Control del origen y trazabilidad
- Sabor más intenso y natural
- Textura homogénea y fresca

Propuesta de valor

La Trencadora aporta al lineal una propuesta equilibrada: salud sin procesados, sostenibilidad de origen y una diferenciación visual y gustativa que genera fidelidad

- Salud: Sin aditivos. Tostado lento que mantiene las propiedades del fruto.
- Innovación: Tradición aplicada a formatos modernos para el consumidor actual.
- Sostenibilidad: Apoyo directo al agricultor local (Priorat/Ribera d'Ebre) y reducción de huella logística.



AVELLANAS DEL PAIS



VARIEDADES AUTÓCTONAS



AGRICULTURA
RESPONSABLE



MÁXIMA CALIDAD



MÁS DE 100 AÑOS DE
DEDICACIÓN



AVELLANA DE PROXIMIDAD

En nuestra casa cultivamos variedades puras, como la **Negreta** y la **Rodona**, que seleccionamos con cuidado y tostamos mediante un proceso artesanal rotativo a baja temperatura para conseguir una textura y sabores únicos.



Cremas 100% frutos secos

Cremas de pistacho, avellana... Nuestras cremas artesanas no contienen azúcares añadidos ni ningún tipo de aditivos, y ofrecen un sabor intenso con una textura suave y cremosa que sorprenderá a tu paladar.





Crema de avellana elaborada con un 100% de avellanas de nuestra tierra, sin aditivos ni conservantes, para preservar todo su auténtico sabor. Esta versión, con una textura crujiente, ofrece una experiencia única en el paladar, aportando un toque de contraste en comparación con las pastas más suaves y cremosas. Ideal para recetas donde quieras destacar tanto el sabor genuino de la avellana como una textura asombrosa.

Ingredientes:

Crema de avellana Negrita 100%.



La crema de pistacho está elaborada con un 100% de pistachos seleccionados de la más alta calidad, sin aditivos ni conservantes. Su sabor suave y ligeramente dulce con un punto salado característico la convierte en un ingrediente versátil para múltiples preparaciones. Es una crema con una textura cremosa y un color verde intenso, ideal para añadirle un toque de elegancia a cualquier plato.

Ingredientes:

Crema de pistacho 100%.



Crema de almendra elaborada con un 100% de almendras de nuestra tierra, sin aditivos ni conservantes, para preservar todo su auténtico sabor. Es una crema suave y cremosa, con un intenso aroma tostado que se fundirá en el paladar, ideal para cualquier receta donde quieras destacar el sabor de almendra genuino.

Ingredientes:

Almendra 100%.



Crema de anacardos elaborada con un 100 % de anacardos naturales, sin aditivos ni conservantes, para mantener toda su suavidad y aroma característicos. Su textura crujiente aporta un toque sorprendente que enriquece cada bocado, ofreciendo un contraste agradable frente a las cremas más finas.

Ingredientes:

Anacaro 100%.



Crema de avellana con el 30% de contenido de pasta de **variedad Negrita pura** y con cacao de alta calidad y un toque de vainilla Bourbon de Madagascar.



Crema de pistacho con el 30% de pistacho y con cacao **de alta calidad** y un toque de vainilla Bourbon de Madagascar.



LA TRENCADORA[®]

“El secreto de un sabor único es el respeto por la naturaleza, el tiempo y el proceso de envasado con delicadeza y dedicación. En La Trencadora, cada fruto seco cuenta una historia”

Gestión comercial y Desarrollo del Proyecto

MMT Growth Partners

✉ genis@mmtgrowthpartners.es

☎ 627592631