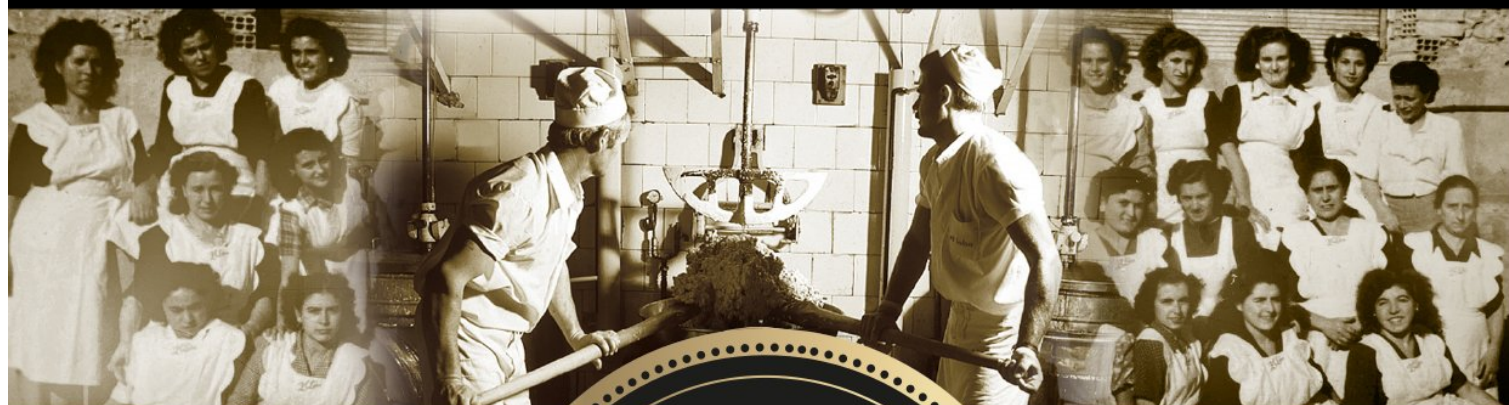




El turrón más caro del mundo



300 años y un sinfín de historias que cuentan



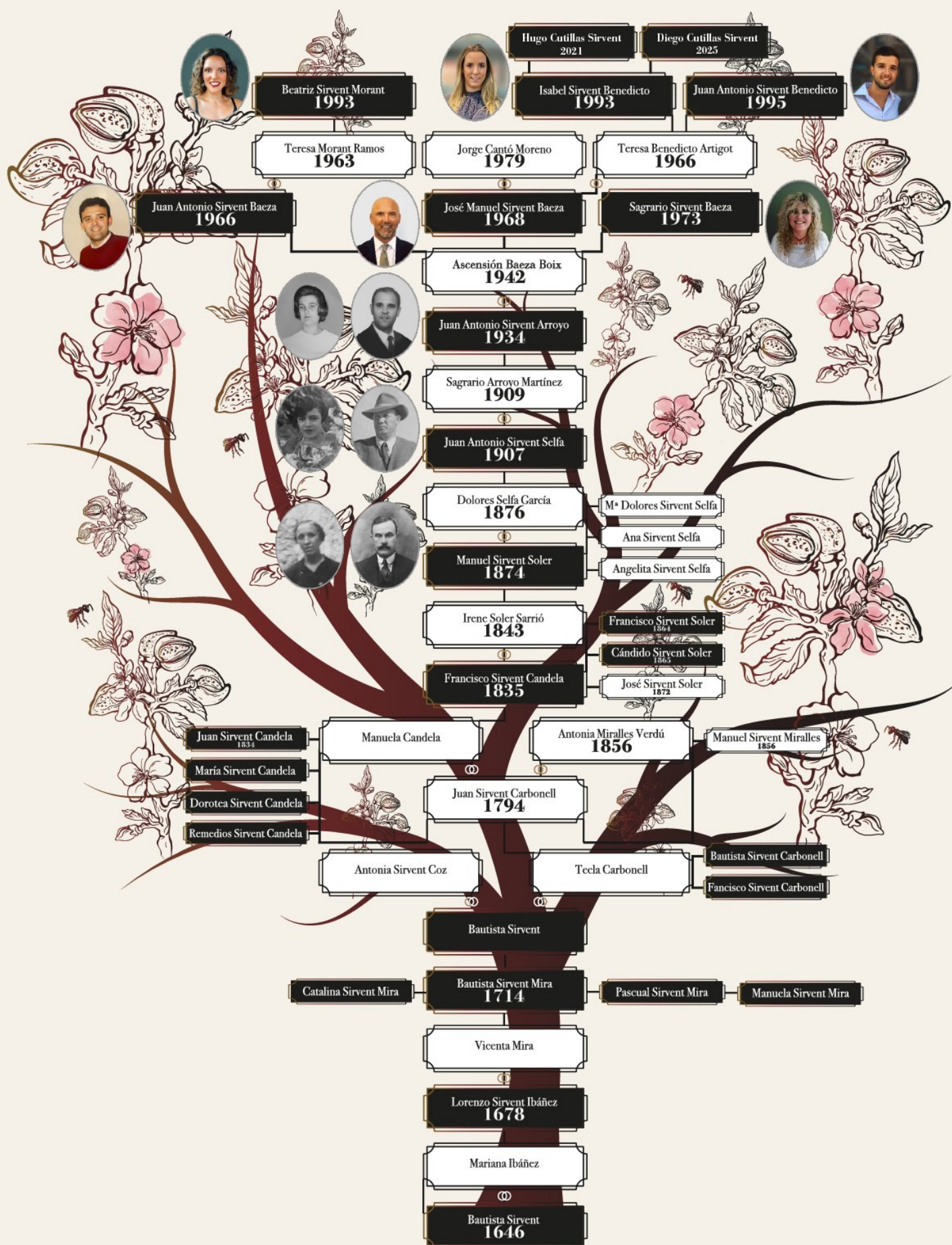
La transmisión oral permite que los relatos, las **tradiciones**, los lugares,
las **personas**, las leyendas, las canciones, incluso, las **recetas**,
sobrevivan al paso del tiempo.

1880
300 AÑOS





11 generaciones turroneñas





Esta es la historia de una familia, la de la **familia Sirvent**,
la de una tradición de **tres siglos**,
la de un lugar: **Jijona**;
la de unas materias primas nobles: la **almendra** y la **miel**;
la de las sintonías que perviven en el imaginario colectivo;
la de un conjunto de anécdotas y curiosidades que otorgan un sabor dulce a esta narración;
la de la **empresa familiar alimentaria más antigua de España**;
la de una receta:

LA RECETA DEL TURRÓN MÁS CARO DEL MUNDO.

1880
300 AÑOS

1880

300 AÑOS



300 años

Agradecemos que nos acompañes en este viaje a lo largo de
para descubrir un sinfín de historias que cuentan.



[Faint, illegible handwritten text in Spanish, likely bleed-through from the reverse side of the page.]



Un viaje a lo largo del tiempo

- 1725 - Fundación del primer obrador de la Familia Sirvent
- 1824 - Reconocimiento como "Maestros Confiteros" por el rey Fernando VII
- 1825 - Invención del "boixet"
- 1880 - Se escribe por primera vez la receta original del turrón
- 1905 - Utilización del boixet a vapor
- 1923 - Registro de la marca "El Lobo"
- Década de 1920 - Expansión a Cuba
- Década de 1930 - Expansión a Argentina
- 1936 - Sagrario Sirvent toma las riendas de la empresa
- 1939 - Registro de la marca "1880"
- Década de 1960 - Primeros spots publicitarios en televisión
- 1974 - Inauguración del Museo del Turrón en Jijona
- 2004 - Nueva nave y museo en las instalaciones de Almendra y Miel S.A.
- 2013 - Adquisición de Doña Jimena e Imperial Toledana
- 2021 - Apertura de nuevas tiendas
- 2023 - Inauguración de museos en Madrid y Toledo
- 2024 - Isabel y Beatriz Sirvent toman el relevo de la sucesión familiar
- 2025 - 300 aniversario de Turrónes 1880

1880
300 AÑOS



1888
300 AÑOS



La cuna del Turrón

Una historia que comienza hace mucho más de 300 años en Jijona

Jijona es la cuna del turrón en España.

A 24 km de la capital de la provincia, cuenta con una población de más de 7.000 habitantes, dedicada a la elaboración de turrónes, mazapanes y dulces, como actividad económica principal. La creación y la evolución de una industria centrada en la elaboración del dulce tradicional español más internacional hasta nuestros días se debe a las favorables condiciones climatológicas de Jijona para el cultivo del almendro y a la abundancia de miel cruda de romero en esta zona geográfica.

Pero los orígenes del turrón se remontan al periodo árabe, pueblo asentado en la península desde el año 711 al 1492 d.c, que introdujo la costumbre de mezclar los frutos procedentes del almendro y la miel cruda de las colmenas, abundantes ambos en la comarca de Alicante.



La almendra española, fruto noble



El Turrón de Alicante integra almendra tostada entera



El Turrón de Jijona se elabora con almendra tostada molida



El Turrón de Jijona y el Turrón de Alicante son elaborados a base de almendras y miel, pero presentan diferencias en términos de proporciones, textura y método de elaboración.

1888
300 AÑOS



Los auténticos turrones con Denominación de Origen

Sabor, aroma, textura y, por encima de todo, la calidad suprema resultan claves para diferenciar los auténticos turrones de Jijona y de Alicante del “blando” y del “duro”, respectivamente. Y es que, aunque muchos continúen creyendo que se trata de términos sinónimos y que pueden utilizarse indistintamente, lo cierto es que el proceso de elaboración y el uso del boixet que interviene en la producción del Turrón de Jijona, los hace únicos. Además, la Denominación de Origen y la Indicación Geográfica Protegida que reconoce el Consejo Regulador del Turrón, establece una clara diferencia.



Desde 2021, cada 7 de noviembre, se celebra el Día Mundial del Turrón, en trámite de ser reconocido por la UNESCO.

300 años



A lo largo de nuestros 300 años de historia han sido numerosos los galardones obtenidos

PREMIOS otorgados a la CALIDAD en exposición en el Museo del Turrón de Jijona (Alicante):

Trofeo Internacional de Calidad 1973 (Madrid)

Trofeo Internacional de Calidad 1974 (Madrid)

Trofeo Internacional de Calidad 1975 (Madrid)

Trofeo Internacional de Calidad 1976 (Madrid)

Trofeo Internacional de Calidad 1977
(San Juan-Puerto Rico)

Trofeo Internacional de Calidad 1978
(Santiago de Chile)

Trofeo Internacional de Calidad 1979
(México DF)

Trofeo Internacional de Calidad 1981
(Miami-EEUU)

V Feria Internacional de la Habana (Cuba)

Medalla de Oro a la Calidad 1987

Premio a la Calidad Alimexpo 2005
(Cuba)

PREMIOS otorgados a la EXPORTACIÓN en exposición en el Museo del Turrón de Jijona (Alicante):

Trofeo Internacional de Exportación 1977
(sin más datos)

idem 1978 (Caracas-Venezuela)

idem 1978 (sin más datos)

idem 1979 (Buenos Aires-Argentina)

International Award To Export 1979
(París-Francia)

Idem 1982 (Lisboa-Portugal)

VI Trofeo Internacional de Exportación a América 1982 (Miami-EEUU)

Los más recientes

Empresa Centenaria en 2019

Premios MIA al marketing 2019

Premios Alce campaña de imagen y packaging 2021

Premios COPE a la trayectoria Alicantina 2025



La empresa familiar alimentaria más antigua de España

1725 • 2025

Turrones 1880 es la empresa familiar alimentaria más antigua de España. La empresa jijonense, fundada en 1725 por la familia Sirvent, está íntimamente ligada al desarrollo de la industria del turrón en España, convirtiéndose en un referente para otras empresas del sector.

La turrонера, que cumple 300 años de historia este 2025 y cuyo legado ha transmitido las recetas, valores y pasión a través de sus 11 generaciones de tradición familiar, es especialista en la elaboración del Turrón.

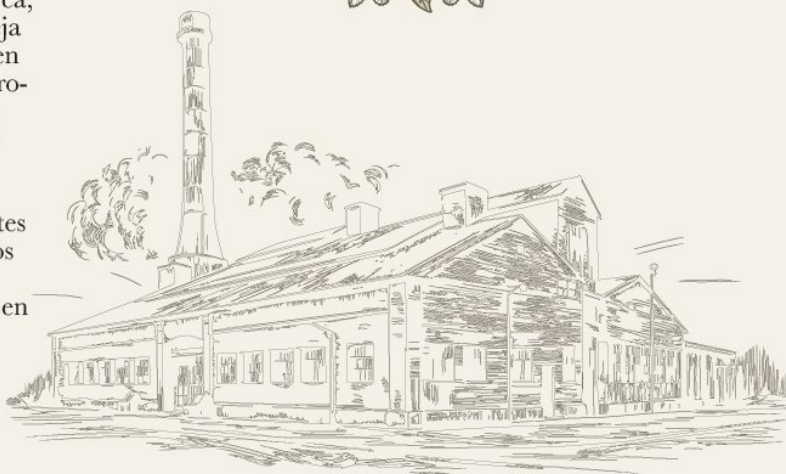


Los orígenes (1725)

La tradición de la elaboración de turrón en Jijona se remonta 500 años atrás, cuando los primeros artesanos comenzaron a producir turrón en la zona, aprovechando los recursos naturales de la región, como las almendras, que eran abundantes en la comarca. Esta tradición artesanal pasó de generación en generación, y la receta original del turrón se fue perfeccionando con el tiempo.

Aunque muchos piensen que 1880 fue fundada en el año que da nombre a la marca, no es así. Lorenzo Sirvent (Jijona, 1714) deja sus aperos de labranza y abre un obrador en 1725 en el que empieza a elaborar y desarrollar la receta del turrón, que es la que lleva siguiendo esta empresa tricentenaria desde entonces.

El buen hacer y la utilización de ingredientes nobles como la almendra y la miel desde los inicios hasta la actualidad, ha permitido perpetuar la maestría de la familia Sirvent en la elaboración de dulces.



Además, fueron testigos y partícipes de la invención del Boixet en 1825, una máquina en forma de mortero gigante creada en Jijona. Su uso supone un requisito indispensable en el caso de la elaboración del turrón de Jijona para contar con el sello del Consejo Regulador, además de otras premisas como la de que debe fabricarse en la zona, integrar materias primas óptimas en unas proporciones concretas o seguir un proceso específico en lo referente a su elaboración.

El año 1880 supone un punto de inflexión, porque señala el momento en que por primera vez se escribe la receta de la familia Sirvent, transmitida oralmente entre generaciones hasta la fecha. Este hecho dará nombre a la marca.

En esta época también aparece la figura del Maestro Turronero, pieza clave encargada de salvaguardar y transmitir la receta del Turrón 1880.



Una unión indivisible

La historia del turrón va ligada de manera indivisible a la de la familia Sirvent, puesto que ésta ha contribuido a escribirla desde 1725.

Todo comienza cuando Lorenzo Sirvent Ibáñez (1678) decide dejar sus aperos de labranza para dedicarse a la elaboración de turrón en Jijona. Él enseñó este oficio a su hijo Bautista Sirvent Mira (1714), y un hijo de éste, Juan Sirvent Carbonell (1794), logrará el título de Maestro Confitero en 1824, lo que supone la utilización de azúcar en la receta, ingrediente destinado a productos "gourmet" en esta época. Se trata de uno de los hitos más importantes para el desarrollo de la industria del turrón, puesto que su concesión supondrá el beneplácito del rey Fernando VII para vender turrón en todas las ciudades y villas de España.

En a seu lloc almen tal que l'home
bambolat des gualter de l'home
en concert bideca l'home.

1825
300 AÑOS

La expansión

La expansión del turrón de Jijona, especialmente en mercados como Cuba y Argentina, está relacionada con los flujos comerciales entre España y estos países en el siglo XX, siglo XIX y XX. Los turrones de Jijona, como productos representativos de la gastronomía española, fueron bien recibidos en lugares con una importante presencia de inmigrantes españoles.

Cuba (década de 1920)

La empresa comenzó a exportar turrones a Cuba en la década de 1920. El turrón de Jijona y Alicante fue bien recibido en la isla, especialmente en un momento en que los productos de la región eran apreciados por su calidad y sabor distintivos, tal y como continúa ocurriendo en la actualidad. Cuba se convirtió en uno de los primeros mercados internacionales importantes para la empresa.

Argentina (décadas de 1930 y 1940)

La expansión a Argentina ocurrió poco después, en las décadas de 1930 y 1940. El turrón, como dulce tradicional, encontró un público receptivo en Argentina, donde la influencia de la inmigración española hizo que los productos de Jijona tuvieran una buena acogida. Las empresas de la familia Sirvent se establecieron en este mercado durante esos años, consolidando la presencia del turrón en el continente americano.

Esta expansión internacional fue clave para el crecimiento de la marca, que contribuyó al reconocimiento y la comercialización del turrón más allá de las fronteras españolas, convirtiendo a la familia Sirvent en un referente de la industria a nivel global.

Guerra civil española (1936-39)

En 1936, Sagrario Arroyo (Toledo, 1909) tomó las riendas de la empresa tras la marcha de su esposo Juan Antonio Sirvent Selfa (Jijona, 1907), al frente durante la guerra civil española. Este hecho es significativo, ya que Sagrario, madre ya de un niño, fue la primera mujer de la familia Sirvent en gestionar la empresa, un cambio fundamental en un contexto de crisis y adversidad.

Durante ese período, Arroyo, con gran determinación, compaginó su labor de madre con la actividad de la empresa, asegurando así su estabilidad en tiempos difíciles y manteniendo la producción de turrones. A pesar de las dificultades derivadas de la guerra, su liderazgo permitió que la empresa sobreviviera y continuara creciendo, marcando un hito importante tanto en la historia de la familia como en la de la industria del turrón, registrando en 1939 la marca 1880.



Sagrario Arroyo (en el extremo superior derecho de la foto) junto al equipo de mujeres de la empresa.

1880

300 AÑOS

Creación del eslogan: "El turrón más caro del mundo" (Posguerra Española)

Durante la Posguerra Española, en un contexto de dificultades económicas y escasez de materias primas, la elaboración de productos de alta calidad como el turrón premium se convirtió en un desafío debido a los altos costes de los ingredientes esenciales, como la almendra y la miel. Fue en este período cuando Turrónes 1880 adoptó el famoso eslogan de "El turrón más caro del mundo".

Este eslogan no solo destacaba el alto precio del Turrón 1880 debido a la "calidad superior de sus ingredientes", sino que también se convirtió en un símbolo de la exclusividad y el prestigio de la marca. Aunque el turrón de Turrónes 1880 era más caro que otros, la empresa apostó por ofrecer un producto exclusivo, con una receta y proceso de producción que aseguraba su distinción. Este eslogan se asoció a la selecta elección de materias primas y a la elaboración artesanal, posicionando a la marca como un referente en el mercado del turrón premium, incluso en tiempos difíciles.



Hoy en día, el lema sigue siendo parte de la identidad de Turrónes 1880, y continúa representando su compromiso con la calidad y el cuidado proceso de elaboración, siendo símbolo del legado y la tradición que define a la marca.



1880

300 AÑOS

Autobuses (Décadas 1960 y 1970)

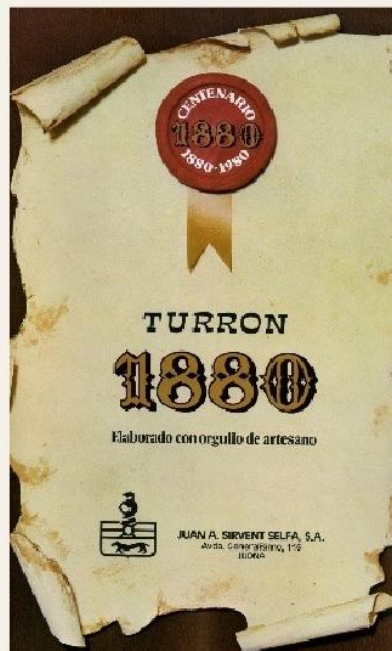
Los autobuses han sido una de las formas más destacadas de publicidad en las ciudades españolas, especialmente durante las décadas de 1960 y 1970. Turrónes 1880 utilizó los autobuses urbanos y de largo recorrido como soportes móviles de publicidad, incorporando sus imágenes y lemas en los laterales de los vehículos. Esta estrategia le permitió alcanzar una gran visibilidad, ya que los autobuses recorrían todas las zonas urbanas y llegaban a una audiencia masiva.

Anuarios y enciclopedias

A lo largo de los años, Turrónes 1880 también ha aparecido en enciclopedias y otras publicaciones de prestigio, asociándose con conceptos de calidad, tradición y prestigio histórico.

Publicidad en televisión, prensa y radio (Desde 1960 hasta la actualidad)

Desde la década de 1960, Turrónes 1880 ha recurrido a los medios de comunicación masivos para llegar a un público más amplio. Especialmente durante la campaña navideña, los anuncios en televisión se convirtieron en una tradición, ayudando a consolidar la marca como sinónimo de turrón de calidad.

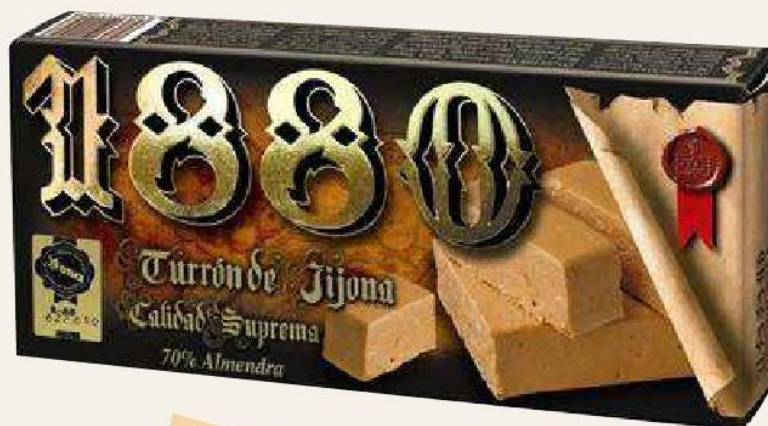


1880

300 AÑOS

Marketing y publicidad de 1880

La publicidad de Turrónes 1880 ha sido un componente clave en la consolidación de la marca en el mercado español. Una oportunidad que detectó Juan Antonio Sirvent (1907) ya en los años 40, haciendo que la marca fuese pionera en el uso de la comunicación. A lo largo de los años, la empresa ha utilizado una variedad de canales para hacer llegar su mensaje al público, destacando siempre su herencia, calidad y tradición.



Coche Rolls-Royce

Uno de los elementos más exclusivos de la publicidad de Turrónes 1880 fue la utilización de un Rolls-Royce para promocionar la marca. Este automóvil de lujo, asociado con la elegancia y la exclusividad, fue utilizado como un símbolo de la alta calidad y la distinción de los productos de Turrónes 1880. Hoy en día funciona y se puede visitar en el [https://museodelturrón.com/web/el-museo-del-turrón/historia-del-museo/ Museo del Turrón de Jijona].

1880

300 AÑOS



Museo del Turrón en Jijona (1974)

En 1974, Turrónes 1880 dio un paso importante en la preservación y divulgación de la historia del turrón con la inauguración del Museo del Turrón en Jijona. Este museo se convirtió en un referente cultural y turístico para los amantes del turrón, así como para aquellos interesados en conocer el proceso de elaboración de este dulce tradicional de la región.

En 2004, Turrónes 1880 inauguró una nueva nave de producción con el objetivo de aumentar su capacidad de fabricación y ampliar su gama de productos. Además, también se reubicó el museo dentro de las nuevas instalaciones de Almendra y Miel S.A.



1880 300 AÑOS



Implantación de nuevas tiendas y museos (2021)



En 2021, Turrón 1880 continuó con su estrategia de expansión y refuerzo de la marca al abrir nuevas tiendas en diferentes puntos clave de España (Madrid, Valencia, Toledo, Málaga...). No fue esta la primera vez que abrían una tienda, ya que existía punto de venta al público en la antigua fábrica de Jijona y en la década de los 60 se abrió una tienda en la calle Mayor de Alicante que permanece abierta en la actualidad.

Además, en 2023 la familia Sirvent, con el objetivo de seguir divulgando la historia del turrón por toda España, abrió los Museos del Turrón en Madrid y Toledo. Este último, con un guiño a Sagrario Arroyo (8ª generación), ya que al ser de Toledo, está dedicado a ella. El objetivo es que los visitantes conozcan el proceso de elaboración del mazapán.





Beatriz Sirvent (izquierda) e Isabel Sirvent (derecha), pertenecientes a la undécima generación.

El relevo generacional en manos femeninas con Isabel y Beatriz Sirvent (2024)

En 2024, Isabel Sirvent (Jijona, 1993) y Beatriz Sirvent (Jijona, 1993), pertenecientes a la undécima generación, aseguran el relevo generacional, junto a su hermano y primo Juan Antonio Sirvent. Beatriz e Isabel consolidan el liderazgo de la familia en la empresa.

Este cambio generacional no solo refuerza el legado familiar, sino que también marca una nueva etapa en la evolución de la empresa. Con una visión fresca y moderna, Isabel y Beatriz han aportado nuevas ideas y estrategias para asegurar el crecimiento y la sostenibilidad de la marca en el futuro.

Esta transición de liderazgo subraya el compromiso de la familia Sirvent con la tradición, la innovación y el mantenimiento de la excelencia en la producción de turrones.

Cientos de personas y de familias, generaciones completas como la de los Sirvent, han formado parte del equipo de la empresa, que atribuye al capital humano el principal motivo de su éxito.

Celebración 300 Aniversario (2025)

En 2025, Turrones 1880 celebra su 300 aniversario, una ocasión histórica para conmemorar más de tres siglos de tradición en la elaboración de turrones. La marca, que comenzó en 1725 en Jijona, ha sido testigo de importantes transformaciones tanto en el ámbito de la industria como en los cambios sociales y culturales de España.

La mayoría de las empresas de turrón en Jijona tienen su origen en la familia Sirvent. Fueron pioneros en la producción artesanal de turrón, y por ello, han jugado un papel fundamental en el desarrollo de la industria del turrón en la región. A lo largo de los años, varios miembros de la familia Sirvent fundaron y gestionaron distintas empresas dedicadas a la fabricación de turrón, lo que ha dado lugar a una tradición empresarial que sigue presente en muchas de las marcas más conocidas de Jijona.



A lo largo de trescientos años de historia, hemos construido una rica tradición que hoy abrazamos con innovación. Nuestro objetivo es claro: seguir marcando hitos que, uno tras otro, continúen enriqueciendo nuestra trayectoria.



Un ejemplo de ellos sería la gama del Siglo XXI, compuesta por tortas de alicante con diferentes flores comestibles.

O el “turrón helado” o “helado de turrón”, disponibles en cinco variedades exquisitas. Los cuales no solo se distinguen por su sabor, sino por estar elaborados del turrón más caro del mundo.

Una vez más la visión innovadora no se detiene ahí. La entidad después de muchos años de investigación e inversión ha introducido el turrón para perros, formulado por veterinarios, 100% natural, y sin azúcares añadidos. La compañía ha demostrado una capacidad de adaptación y creatividad que pocas empresas de su tradición histórica pueden igualar, marcando un antes y un después a nivel mundial.





El turrón más caro del mundo



300 años y un sinfín de historias que cuentan
y que quedan por contar