



Dulce de la Virgen

- El Dulce de la Virgen es un postre típico de las fiestas patronales de Guadalajara.
- El Turrón Rosa posee un balance perfecto entre sabores dulces y ácidos.

Guadalajara, Jalisco a 7 de febrero de 2023. Sin duda, un elemento clave de las tradiciones y costumbres mexicanas son los platillos que las acompañan. Un ejemplo de ello es el **Dulce de la Virgen**, un postre originario de Jalisco que ha deleitado el paladar de los tapatíos por varias generaciones.

También conocido como **Turrón Rosa**, se trata de un postre tradicional de las fiestas religiosas de Jalisco, que se caracteriza por su color rosa brillante, su sabor entre dulce y ácido, así como su textura chiclosa.

La receta del **Dulce de la Virgen** incluye agua, azúcar no refinada, jugo de limón, un toque de extracto de vainilla y colorante vegetal que le da su color rosado o tan particular color rosado. Si bien el preparado original sólo lleva limón y sal, también se le puede añadir chile en polvo o chamoy.

Este postre es vendido en puestos ambulantes en las calles de Jalisco, por lo que se necesita preparar grandes cantidades del mismo. Cada bloque de turrón mide un metro de cada lado y posee un grosor de aproximadamente cinco centímetros.

Si bien los ingredientes con los que se prepara el Dulce de la Virgen son bastante accesibles, lo realmente difícil es su elaboración. Las personas que se encargan

de prepararlo pueden pasar varias horas frente a un cazo cuidando la cocción de la mezcla para asegurar que no se quemé y se eche a perder.

Una vez que el turrón alcanzó el punto perfecto, se saca del fuego y se deja enfriando sobre una plancha de cantera. Posteriormente se cuelga de un tubo para poder estirarlo una y otra vez. Cabe mencionar que el turrón al salir del fuego es color rojo y gracias a este estiramiento es que adquiere su color rosa tan distintivo.

Sin duda alguna, la combinación perfecta entre dulce y ácido hizo que el **Dulce de la Virgen** se convirtiera en un favorito en la región de Occidente. En tu próxima visita a Guadalajara no puedes dejar de probarlo y deleitarte con su sabor excepcional sabor.

Expo Café & Gourmet Guadalajara, el encuentro más completo de la industria de alimentos y bebidas de especialidad en la región de Occidente, reunirá a más de 180 productores y productos gourmet del **23 al 25 de febrero 2023, en Expo Guadalajara.**

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Exposición con más de 11 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: www.cafeygourmet.com

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados. Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322

