

Endulza tu Navidad con Horno del Valle

17/12/2024



Trabajan con la mimo para endulzar los hogares.

La Navidad es unión, pero también es alegría y, sobre todo, dulces tradicionales. Y no hay mejor forma de celebrar las fiestas que con los deliciosos manjares que realiza el Horno del Valle. En sus vitrinas se pueden encontrar desde mantecados hasta nueces al fondant. La guinda será el roscón de Reyes, el broche perfecto a unas dulces fiestas.

Este horno, que cuenta con once años de historia, es conocido no solo en Elda sino en la comarca gracias a sus recetas durante todo el año. Pero de cara a la Navidad se superan y preparan mantecados de limón, naranja, coco y chocolate; polvorones; troncos de Navidad; pastel de boniato, empanadilla, cabello de

ángel, trenzas de canela y roscón.



Los roscones pondrán el broche a la Navidad.

Este año, como novedad, además de los roscones tradicionales, de nata, trufa, crema, chocolate o cabello de ángel, ofrecen roscones medianos eróticos por encargo. Cuentan con tres tamaños, pequeño, mediano y grande.



Preparan numerosos dulces.

La campaña ya ha comenzado y sus vitrinas están llenas de dulces navideños. Ya se pueden hacer encargos tanto por teléfono como por whatsapp a través del 609 886 455. También a través de las redes sociales.

El Horno del Valle desea a los eldenses una muy feliz y dulce Navidad.



Atienden con cariño a los clientes.