

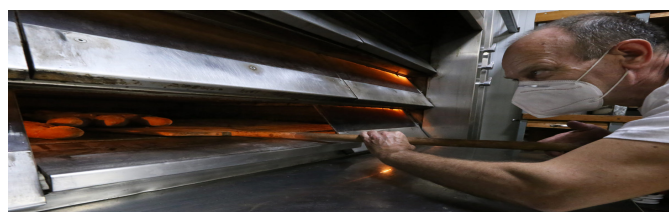
## El Horno del Valle hará tu Navidad más dulce

22/12/2020



Este negocio ofrece numerosos productos para Navidad.

Un año más el Horno del Valle prepara una gran campaña navideña con dulces tradicionales de esta época, la más esperada para muchos eldenses. En sus vitrinas encontrarás mantecados, el tradicional roscón y, por segundo año, nueces al fondant, una dulce receta heredada de la Pastelería de Santa Ana que ha tenido una gran acogida, pues los eldenses añoraban este manjar.



Este horno abrió en 2013 en la calle Independencia y al frente está el panadero Juan Antonio del Valle, que representa la tercera generación de su familia que mantiene este oficio. Los abuelos de Juan Antonio empezaron en este oficio en 1930 con el que pronto se encariñó su hija, María Tomás, y decidió continuarlo. Juan Antonio creció apreciando el olor a pan recién hecho y quiso seguir la tradición. Ahora, su hija, Miriam del Valle, también se ha incorporado a la empresa y atiende a los clientes en su establecimiento, situado desde 2017 en la calle Magdalena Maestre Amat, número 2, de Elda.



Tienen una gran variedad de panes como pan integral, casero, de centeno, de espelta, piezas de medio kilo de payés y chapata. Aunque en los últimos meses el que más éxito tiene es el pan gallego, puesto que es muy crujiente. Además cuenta con gran variedad de bollería como ensaimadas, fartons, croissants toñas de canela y mucho más.

### **Navidad**



Pese a la pandemia, este negocio no se olvida de la importancia de la Navidad para la población, que podrá disfrutar de los dulces tradicionales. Por ello ya preparan sus mantecados de coco, chocolate, almendra y chocolate blanco y su última incorporación, las nueces de fondant, que aprendió de la pastelería de Santa Ana el propio Juan Antonio.

Pero sin duda, el producto estrella será el que pone el punto y final a la dulce Navidad, el Roscón de Reyes, que además de la forma tradicional, también los preparan rellenos de nata y trufa, de cabello de ángel y de chocolate. Este año se adaptan a la situación sanitaria y harán roscones pequeños y medianos, pues los grandes son para más de 12 personas y esta Navidad no se podrán reunir más de seis.