



TRUFA

para elaborar platos exquisitos

SE ACONSEJA:

- Consumirla **FRESCA**, no más tarde de los 5 días posteriores a su recolección.
- Conservarla limpia en el frigorífico (entre 2 y 5 °C).
- Guardarla en un recipiente cerrado (preferiblemente de cristal en cuya base podemos poner papel de cocina) y airearla una vez al día.
- Para consumirla fuera de temporada, se puede congelar y consumir sin descongelar, rallándola sobre el alimento ya cocinado.

“ Podemos disfrutar de la Trufa fresca durante los meses de **OCTUBRE a MARZO** ”

Para potenciar su aroma y sabor con gran personalidad, se puede combinar con cualquier alimento lácteo y graso, además de huevos, patatas, pasta, arroz...



HUEVOS TRUFADOS

Huevos: al ser poroso, absorberá los aromas de la trufa. Poner en un recipiente cerrado trufa entera con varios huevos 2 días. Al cocinarlo rallar un poquito de la propia trufa una vez colocado en el plato.



OTROS ALIMENTOS TRUFABLES

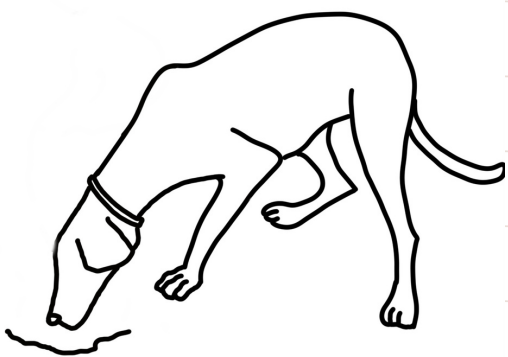
Macerar durante 24 horas:

Arroz: trufa laminada o rallada.

Nata: trufa rallada.

Mantequilla: trufa rallada.

Aceite: trufa en finísimas láminas.



Comarca Gúdar-Javalambre

Contacto: 686 665 885

De Raíz Trufas.

TÚ ERES EL RECOLECTOR

Disfruta de la experiencia de conocer el mundo de la Trufa donde "cazaremos" Trufa con la inestimable ayuda de nuestros perros.

Disfruta esta experiencia en familia.

REGALA TRUFA

¿Quieres hacer un regalo muy original, con mucho aroma y sabor?.

Te lo ponemos fácil, dinos a quién quieres regalárle Trufa fresca *Tuber Melanosporum*, y nosotros se la enviamos.