



TRUFAS NEGRAS DE CATALUÑA

La trufa negra (*Tuber melanosporum*), también conocida como "oro negro" de la cocina, es un hongo ascomiceto subterráneo que vive en simbiosis con las raíces de ciertos árboles, principalmente encinas, robles y avellanos.

TEMPORADA DE RECOLECCIÓN

La campaña oficial de recolección se concentra en los meses de invierno, habitualmente desde mediados de noviembre hasta mediados de marzo. El punto óptimo de maduración y aroma suele alcanzarse en enero y febrero.



HÁBITAT Y DISTRIBUCIÓN

Suelo y clima

Crece en zonas de clima mediterráneo continental, con veranos cálidos y tormentosos e inviernos fríos. Requiere suelos calizos, porosos y con un pH alcalino (alrededor de 7.5 a 8).

Zona productora

Cataluña (Osona, Lleida y el interior de Tarragona).

CARACTERÍSTICAS ORGÁNICAS

Aspecto

Su exterior (peridio) es negro o marrón oscuro, cubierto de verrugas piramidales. Su interior (gleba) es de un color marrón-violáceo oscuro, surcado por finas venas blancas que no cambian de color al aire.

Aroma y sabor

Su valor radica en su aroma complejo, persistente y volátil, con notas que recuerdan a la tierra mojada, gas, frutos secos y maleza.



TRUFAS NEGRAS DE CATALUÑA

LAS 4 CALIDADES DE TRUFA NEGRA

Cuatro calidades, un mismo origen: elegir la trufa adecuada marca la diferencia en tu cocina.



EXTRA (+20 G)

Forma regular y aspecto perfecto.
Máximo valor visual.
Ideal para laminar y presentar en el plato.



PRIMERA (+15 G)

Alta calidad con forma irregular.
La más versátil y equilibrada.
Perfecta para rallar y utilizar en cocina.



PEQUEÑA (+8-15 G)

Menor tamaño, con el mismo rendimiento aromático.
Opción más económica.
Perfecta para uso diario.



TROZOS (+15 G)

Trufas con cortes visibles.
Mismo aroma y sabor que las categorías superiores.
Ideales para elaboraciones y cocina.



TRUFAS NEGRAS DE CATALUÑA

CÓMO CONSERVAR LA TRUFA FRESCA

Un cuidado adecuado de la trufa fresca marca la diferencia en su aroma, rendimiento y vida útil.



AL RECIBIR SUS TRUFAS

Sáquelas y proceda a guardarlas en su cámara frigorífica. Recomendamos guardarla en un recipiente que cierre bien. Coloque una hoja de papel cocina en la base del recipiente y coloque sus trufas encima.



TEMPERATURA Y TIEMPOS DE CONSERVACIÓN

Conservar a 4°C, durante un máximo de 5 días. Cada 24 horas, cambie la hoja de papel de cocina y mueva las trufas de posición.



SERVICIO Y USO

Antes de proceder a usar las trufas, sáquelas de su cámara frigorífica 1 hora. Después de 1 hora a temperatura ambiente, ya puede usarlas, corte en lámina o rayada.

CONTÁCTANOS

Atención al cliente

638 880 254
clientes@moamarostras.es

Pedidos

pedidos@moamarostras.es

Moamar Ostras, S.L.
B-93824662

La Ràpita. 43540
Tarragona. España