

ORGANIC AND CONVENTIONAL TRUFFLES GROWN ≅ SPAIN

Directamente del productor al consumidor
Directly to your table or to your establishment





**ORGANIC AND
CONVENTIONAL
TRUFFLES GROWN
IN SPAIN**

TRUFA FRESCA CULTIVADA EN ESPAÑA.-

En Trufass Premium cultivamos y comercializamos trufa negra, *Tuber melanosporum Vitt*, de una forma sostenible y respetuosa con el medio en el que habitamos.

Hace 15 años, iniciamos nuestra aventura de producir y vender trufa negra en una pequeña comarca del **centro de España (Cifuentes, Guadalajara)** con el objetivo de acercar este manjar directamente al consumidor.

Actualmente llevamos trufas a las cocinas de cualquier lugar del mundo.

Y contamos también con trufas frescas ecológicas certificadas.

FRESH TRUFFLE GROWN IN SPAIN.-

At Trufass Premium we grow and market black truffle, *Tuber melanosporum Vitt*, in a sustainable and respectful way with the environment in which we live.

15 years ago, we began our adventure of producing and selling black truffles in a small region in **central Spain (Cifuentes, Guadalajara)** with the aim of bringing this delicacy directly to the consumer.

Currently we bring truffles to kitchens anywhere in the world.

And we also have certified organic fresh truffles.





**ORGANIC AND
CONVENTIONAL
TRUFFLES GROWN
IN SPAIN**

EL DIAMANTE NEGRO DE LA COCINA.-

La trufa negra, *Tuber melanosporum* Vitt, también es conocida como trufa de invierno.

Sus característicos aroma y sabor la han convertido en **uno de los ingredientes más apreciados en la gastronomía**, y se la conoce como el diamante negro de la cocina.

Presenta más de 80 componentes aromáticos, que hacen que su aroma sea complejo de describir y tan apreciado en la alta gastronomía:

THE BLACK DIAMOND OF THE KITCHEN.-

The black truffle, *Tuber melanosporum* Vitt, is also known as the winter truffle.

Its characteristic aroma and flavor have made it **one of the most appreciated ingredients in gastronomy**, and it is known as the black diamond of the kitchen.

It presents more than 80 aromatic components, which make its aroma complex to describe and so appreciated in haute cuisine:



PROPIEDADES

Calorías:	82
Grasas totales:	0,5 gr.
Hidratos de carbono:	13 gr.
Proteínas:	9 gr.
Sodio:	77 mg.
Magnesio:	28 mg.
Agua:	75-90 %

También posee fósforo, selenio, calcio, y azufre. Los contenidos en elementos minerales de las trufas son más constantes y elevados que los de otros hongos y vegetales

Es un producto de invierno, su recolección comienza normalmente a mediados de noviembre y termina a

PROPIEDADES

Calories:	82
Total:	0.5 gr.
Carbohydrates:	13 gr.
Proteins:	9 gr.
Sodium:	77 mg.
Magnesium:	28 mg.
Water:	75-90 %

It also has phosphorus, selenium, calcium and sulfur. The mineral element content of truffles is more constant and higher than that of other mushrooms and vegetables.

It is a winter product, its harvest normally begins in mid-November and ends in mid-March, but it can be earlier or later depending on the weather.



**ORGANIC AND
CONVENTIONAL
TRUFFLES GROWN
IN SPAIN**

mediados de marzo, pero puede adelantarse o atrasarse en función del clima.

La búsqueda o "caza" se realiza con perros adiestrados que olfatean el terreno y marcan el punto donde está la trufa madura.

Con un machete trufero se realiza un hoyo hasta encontrar la trufa.

The search or "hunt" is carried out with trained dogs that sniff the terrain and mark the point where the ripe truffle is.

With a truffle machete a hole is made until the truffle is found.



DE LA PARCELA A LA COCINA
DE CUALQUIER RESTAURANTE
DEL MUNDO CON TODAS LAS
GARANTÍAS.

En nuestras instalaciones se inspeccionan con cuidado para comprobar que estén sanas, se calibran y se clasifican en función del peso y de la forma.

Su forma se parece a la de los tubérculos, con un exterior (peridio) de color negro, más o menos oscuro, con verrugas de formas piramidales, y un interior (gleba) vetado.

FROM THE PLOT TO THE KITCHEN OF
ANY RESTAURANT IN THE WORLD
WITH ALL THE GUARANTEES.

In our facilities they are carefully inspected for health, calibrated and classified based on weight and shape.

Its shape resembles that of tubercles, with a more or less dark black exterior (peridium), with pyramidal warts, and a veined interior (gleba).

TRANSPORTE.-

Las preparamos para enviar:

- En una caja de poliespán
- Sobre un papel absorbente que evita el exceso de humedad
- Junto a un acumulador de frío para mantener la cadena de frío entre 2º y 8º C
- Y todo ello protegido por un embalaje de cartón.

TRANSPORT.-

We prepare them to send:

- In a polystyrene box
- On absorbent paper that prevents excess moisture.
- Together with a cold accumulator to maintain the cold chain between 2º and 8º C
- And all this protected by cardboard packaging.



Nuestro packaging mantiene las trufas entre 2ºC y 8ºC mediante el sistema de frío positivo 120h (5 días). De esta forma, las trufas llegan en perfectas condiciones de aroma y sabor a cualquier destino del mundo, directamente para ser consumidas.

Número de Registro General

Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

(RGSEAA) 21.035351/GU.

Our packaging keeps the truffles between 2ºC and 8ºC using the positive cold system for 120 hours (5 days). In this way, the truffles arrive in perfect conditions of aroma and flavor to any destination in the world, directly to be consumed.

General Registration Number

Health of Food Companies and Food

(RGSEAA) 21.035351/GU.



**ORGANIC AND
CONVENTIONAL
TRUFFLES GROWN
IN SPAIN**

Cumplimos la normativa española, europea y de Estados Unidos. Contamos con Registro Sanitario español y FDA para EEUU

Exportamos trufa a ASIA, ESTADOS UNIDOS Y LA UNIÓN EUROPEA.

We comply with Spanish, European and United States regulations. We have a Spanish Health Registry and FDA for the US

We export truffles to ASIA, THE UNITED STATES AND THE EUROPEAN UNION.



Plazos de entrega mínimos

Nuestras trufas se envían recién recolectadas y se entregan en destino en un plazo que oscila entre las 24 y las 72 h, ya que utilizamos los medios más rápidos de transporte, incluido el avión en vuelo directo: por ejemplo, un pedido de trufas puedes estar en....

Esto permite a los mayoristas poder ampliar su plazo de distribución sin que la vida útil de la trufa se consuma en los plazos de envío.

Para garantizar la entrega en las mejores condiciones trabajamos con las principales agencias de envío DHL, UPS, SEUR.

Minimum delivery times

Our truffles are sent freshly harvested and delivered to their destination within a period of between 24 and 72 hours, as we use the fastest means of transport, including direct flights: for example, an order for truffles can be in....

This allows wholesalers to extend their distribution period without the useful life of the truffle being consumed by shipping times.

To guarantee delivery in the best conditions we work with the main shipping agencies DHL, UPS, SEUR.





**ORGANIC AND
CONVENTIONAL
TRUFFLES GROWN
IN SPAIN**

UN PRODUCTO CON UN GRAN RENDIMIENTO CULINARIO

La trufa negra es un producto asequible que puede estar en las mesas de nuestros restaurantes y de nuestras cocinas.

Una sola trufa se puede utilizar para trufar huevos, queso, pasta, arroz, aceite... y después rallarla o laminarla para completar diferentes elaboraciones. Cunde mucho.

Se puede conservar en fresco en la nevera, congelada, en aceite, coñac, salmuera y manteca.

Trufas Premium, trufa negra *Tuber melanosporum* vitt. Directamente del productor al consumidor.

A PRODUCT WITH GREAT CULINARY PERFORMANCE

The black truffle is an affordable product that can be on the tables of our restaurants and in our kitchens.

A single truffle can be used to truffle eggs, cheese, pasta, rice, oil... and then grate or slice it to complete different preparations. It spreads a lot.

It can be kept fresh in the refrigerator, frozen, in oil, cognac, brine and butter.

Premium truffles, black truffle *Tuber melanosporum* vitt. Directly from producer to consumer.





trufass
TESOROS POR DESCUBRIR

www.trufasspremium.es

info@trufasspremium.es

+34 626 688 448

Ctra. Sacedón, 189. Nave 2. 19420

Cifuentes (Guadalajara) ES

Con el apoyo
económico de:

