



Trufasa

SINÓNIMO DE CALIDAD



PASIÓN POR LO
EXTRAORDINARIO



HOLA

Bienvenidos a nuestro catálogo, donde podrán explorar una gama de productos exclusivos, junto con una distintiva variedad de trufas seleccionadas minuciosamente para garantizar un sabor y aroma únicos e inigualables.



Alejandro Beltrán

CEO DE TRUFASA

www.trufasa.com



SINÓNIMO DE CALIDAD

"Trabajo y constancia son clave para comercializar un producto de alta calidad"

Sara Guillamón

CO-FOUNDER DE
TRUFASA

La excelencia empieza en el ingrediente. La emoción, en el primer aroma.

En Trufasa trabajamos con un producto extraordinario: la trufa. Su aroma inconfundible y su sabor profundo tienen el poder de transformar un plato en una experiencia. Por eso la tratamos con el máximo respeto, creando una gama de productos diseñada para quienes buscan diferenciarse desde la cocina.

Nuestra colección incluye trufa fresca, trufa congelada, productos listos para usar y especialidades, todos adaptados a las necesidades del canal HORECA, la gran distribución, la industria alimentaria y las tiendas gourmet.

ÍNDICE

Trufa fresca

Trufa negra	5
Trufa de verano	6
Trufa de otoño	6

Trufa congelada 7

Productos sin MQO

Láminas de trufa	8
Salsa tartufata	9
Tartufata bianca	10
Crema de boletus	11
Trilogía de salsas	12
Trufa y crema - Mayonesa premium	13
Pesto con trufa	14
Esencia de trufa - Aceite de Oliva trufado	15
Sal de trufa	16
Instinto trufado - Risotto con trufa negra	17
Momento trufado - Tallarines con trufa y Salsa Tartufata	18

Productos bajo pedido 19

Accesorios 20

TRUFA FRESCA DE TEMPORADA



TRUFA NEGRA

Tuber melanosporum

Disponible de Noviembre a
Marzo



TRUFA DE
VERANO

Tuber aestivum

Disponible de Abril a
Septiembre



TRUFA DE
OTOÑO

Tuber uncinatum

Disponible de Septiembre a
Noviembre



TRUFA NEGRA

Tuber melanosporum

Aroma intenso, sabor profundo y elegante. Ideal para laminar o rallar sobre platos calientes. La joya de la cocina gourmet.

CALIDAD EXTRA

Trufas > 20 g con forma redondeada

PRIMERA CALIDAD

Trufas > 20 g con forma irregular

SEGUNDA CALIDAD

Trufas de 5 - 20 g enteras

Trozos

BRISURA

Trufas < 5 g

Trufas con agujeros





TRUFA DE VERANO

Tuber aestivum

Notas suaves y terrosas. Perfecta para ensaladas, pastas y usos en crudo.

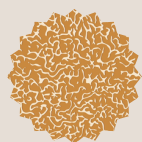
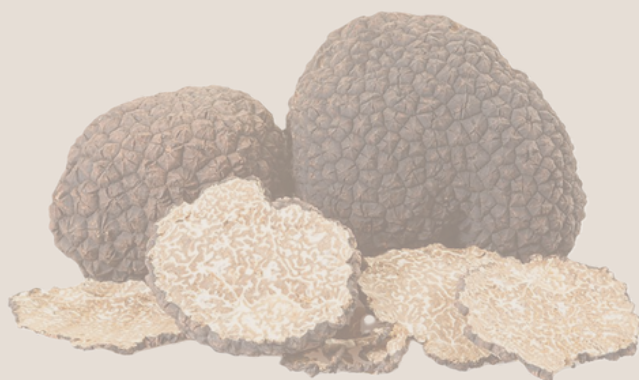
PRIMERA CALIDAD

Trufas > 15 g

SEGUNDA CALIDAD

Trufas < 15 g enteras

Trozos



TRUFA DE OTOÑO

Tuber uncinatum

Equilibrada y aromática, con un perfil más intenso que la trufa de verano. Ideal para platos templados.

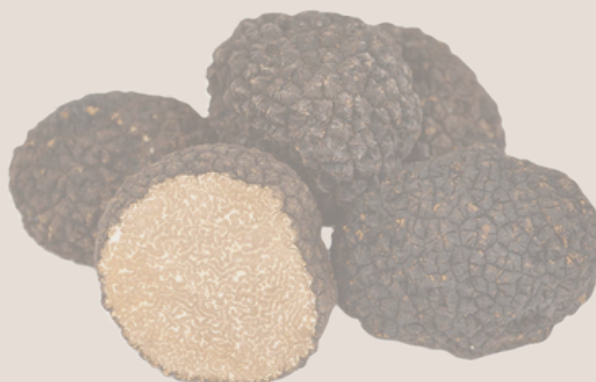
PRIMERA CALIDAD

Trufas > 15 g

SEGUNDA CALIDAD

Trufas < 15 g enteras

Trozos



TRUFA CONGELADA



TRUFA NEGRA

Tuber melanosporum



TRUFA DE VERANO

Tuber aestivum



TRUFA DE OTOÑO

Tuber uncinatum

Producto disponible durante todo el año

Envasado al vacío en varios formatos

Conservación: mantener en congelador a -18 °C

Vida útil: 48 meses

El producto se presenta envasado al vacío para conseguir una congelación de mejor calidad y más duradera. El método de congelación es un proceso sencillo, cómodo y que conserva perfectamente las características organolépticas de la trufa.

PRODUCTOS

Desde salsas hasta delicadas láminas, nuestros productos disponibles sin pedido mínimo te permitirán explorar todas las formas en las que la trufa puede brillar en tu cocina, haciendo de cada bocado una experiencia única.

LÁMINAS DE TRUFA

Tuber aestivum

Perfectas para servir en pastas, risottos, huevos, tostadas, pizzas, ensaladas y carnes. Simplemente colócalas sobre tus platos al final de la cocción o disfrútalas en crudo para aprovechar al máximo su fragancia.

INGREDIENTES

Trufa de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 70%, aceite de oliva virgen extra, sal, aroma. Puede contener: Leche y huevo

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



SALSA TARTUFATA

Tuber aestivum

Ideal para acompañar pastas, pizzas, risottos, carnes, tortillas y quesos. La Salsa Tartufata puede ser utilizada como un aderezo o un dip, añadiendo un toque sofisticado a cualquier comida. Un poco de esta salsa es suficiente para elevar cualquier receta, convirtiendo lo cotidiano en extraordinario.

INGREDIENTES

Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 5%, olivas negras, sal, ajo, perejil, aroma. Puede contener: Leche y huevo

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



TARTUFATA BIANCA

Tuber borchii

Nuestra salsa Tartufata Bianca, una deliciosa creación gourmet elaborada con trufa de primavera, también conocida como trufa bianchetto. Esta salsa combina la suavidad y el sabor sutil de la trufa bianchetto (*Tuber borchii*) con ingredientes selectos, ofreciendo una experiencia culinaria única y sofisticada.

Perfecta para realzar pastas, risottos, pescados y mariscos. La Salsa Tartufata Bianca también es ideal como aderezo para ensaladas y como acompañante de quesos suaves o simplemente untada en una tostada de pan.

INGREDIENTES

Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 2%, harina de arroz, sal, aroma. Puede contener: Leche y huevo

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



CREMA DE BOLETUS

con aroma de Trufa

Déjate seducir por nuestra crema de Boletus, una delicia gourmet que combina el sabor profundo del boletus edulis con un suave aroma de trufa y aceite de oliva.

Perfecta como entrante, ideal para adornar canapés y tostadas. También como condimento para tagliatelle y risottos. Suave, dulce, a la vez que intensa, combina maravillosamente con platos como quichés, tortillas, revueltos, y realza el sabor de carnes blancas, pescados y verduras. Se recomienda servir a temperatura ambiente, aunque se puede calentar ligeramente para intensificar su sabor.

INGREDIENTES

Boletus (Boletus edulis Bull.) 78%, aceite de oliva, sal, aroma. Puede contener: Leche y huevo

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



TRILOGÍA DE SALSAS

Edición degustación

Tres versiones de la trufa en un solo pack: Tartufata clásica, Bianca con trufa Bianchetto y Alfredo con queso Grana Padano y trufa blanca (Tuber magnatum Pico). Una combinación perfecta para explorar, maridar y disfrutar.

INGREDIENTES

SALSA TARTUFATA BIANCA: Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 2%, harina de arroz, sal, aroma. Puede contener: Leche y huevo

SALSA TARTUFATA: Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 3%, aroma, pimienta, ajo. Puede contener: Leche y huevo

SALSA ALFREDO con Trufa Blanca: CREMA, harina de arroz, trufa Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 3%, QUESO Grana Padano, trufa Blanca (*Tuber magnatum Pico*) 1%, sal, aroma.

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



TRUFA Y CREMA

Mayonesa Premium

Descubre una nueva forma de disfrutar la trufa con nuestra mayonesa trufada: una emulsión cremosa, suave y elegante que fusiona el sabor delicado de la mayonesa tradicional con el carácter único de la trufa negra de verano (*Tuber aestivum*).

Ideal para hamburguesas gourmet, sándwiches especiales, patatas fritas o asadas, huevos rellenos, tartares, verduras salteadas, wraps o como base para vinagretas trufadas. También es perfecta para canapés, croquetas o fingers, y funciona como aliño final o dip elegante para eventos.

INGREDIENTES

Aceite de girasol, HUEVO pasteurizado 19%, vinagre, aceite de oliva virgen extra, trufa negra de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 1%, sal, aroma.

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

18 meses



PESTO CON TRUFA

Edición Gourmet

Una fusión deliciosa y llamativa entre el pesto tradicional y el aroma sofisticado de la trufa blanca (*Tuber magnatum Pico*).

Perfecto para acompañar pasta fresca, gnocchi, pizzas blancas, focaccias, carpaccios, quesos curados o canapés gourmet. También se puede usar como base para vinagretas trufadas, salsas, rellenos o tartaletas saladas.

Redescubre el pesto con esta versión original y gourmet.

INGREDIENTES

Aceite de oliva, albahaca Genovesa 25%, ANACARDOS, aceite de oliva virgen extra, sal, piñones, trufa Blanca (*Tuber mangatum Pico*) 0.1%, aroma.

CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa y el calor. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

36 meses



ESENCIA DE TRUFA

Aceite de Oliva Virgen Extra con aroma de Trufa Negra

Uno de los grandes clásicos de la cocina trufada. Nuestro aceite combina la suavidad y calidad del aceite de oliva virgen extra con el aroma profundo de la trufa negra (*Tuber melanosporum*), logrando un equilibrio perfecto entre elegancia e intensidad.

Versátil y fácil de usar, es ideal para dar un toque trufado sin necesidad de emplear trufa fresca. Basta con unas gotas para transformar pastas, risottos, huevos, burratas, carpaccios o cremas de verduras en platos memorables.

Perfecto como toque final en crudo, también funciona como base para vinagretas o aliños gourmet.

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra 99.4%, aroma.

CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz solar directa, en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

VIDA ÚTIL

24 meses



SAL DE TRUFA

Tuber aestivum

Una combinación precisa de sal marina y trufa negra de verano (*Tuber aestivum*) deshidratada, capaz de transformar el remate de cualquier plato en su momento más brillante.

Nuestra sal trufada es perfecta como toque final sobre huevos, pastas, cremas, carpaccios, burratas, carnes a la plancha o incluso palomitas y patatas fritas. Ideal para profesionales, foodies o para incluir en packs gourmet.

INGREDIENTES

Sal, trufa negra de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 2%, aroma. Puede contener: Cereales que contengan gluten, sulfitos, soja y mostaza.

CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz solar directa, en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

VIDA ÚTIL

24 meses



INSTINTO TRUFADO

Risotto con Trufa Negra

El risotto con trufa negra de verano (Tuber aestivum) ha sido creado para transformar una comida cotidiana en una experiencia especial. Solo necesitas agua, unos minutos y un toque final de mantequilla o queso para conseguir un plato sofisticado que conquista desde la primera cucharada.

Ideal para sorprender en casa, regalar o acompañar una cena especial.

INGREDIENTES

Arroz carnaroli 98%, champiñones deshidratados (Agaricus bisporus), trufa negra de verano deshidratada (Tuber aestivum, Vittad) 0.3%, aroma.

CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz solar directa, en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

VIDA ÚTIL

18 meses



MOMENTO TRUFADO

Tallarines con trufa y Salsa Tartufata

Una combinación gourmet lista para disfrutar: pasta con trufa negra de verano y nuestra salsa tartufata original, reunidas en un estuche elegante para regalar, compartir o darse un capricho.

Sabor auténtico, preparación sencilla y una experiencia trufada en cada bocado.

INGREDIENTES

TALLARINES CON TRUFA: Sémola de trigo duro, HUEVO 10%, trufa de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 3%.

SALSA TARTUFATA: Champiñones (*Agaricus bisporus*), aceite de girasol, trufa de verano (*Tuber aestivum*, Vittad) 5%, olivas negras, sal, ajo, perejil, aroma. Puede contener: Leche y huevo

CONSERVACIÓN

Conservar lejos de la luz solar directa, en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

VIDA ÚTIL

30 y 36 meses



¿BUSCAS ALGO MÁS?

Tenemos mucho más para ofrecerte

Además de los productos disponibles sin pedido mínimo, en Trufasa contamos con una colección exclusiva de referencias gourmet que ponemos a disposición de profesionales del sector HORECA, gran distribución, industria alimentaria y tiendas especializadas.

Desde condimentos como aceites, sales y mantequillas trufados, hasta una selección única de salsas, cremas, conservas de trufa y especialidades como pastas, arroces, quesos, miel y licores. Todos ellos con el toque inconfundible de la trufa y pensados para aportar sofisticación, versatilidad y valor añadido a tu propuesta culinaria o comercial.

Formatos variados, vida útil prolongada y recetas diseñadas para elevar cualquier experiencia gastronómica.

Descubre nuestra gama completa de productos profesionales

Accede al catálogo completo con precios y condiciones especiales mediante el formulario de nuestra web o escribiéndonos directamente por WhatsApp.

 www.trufasa.com |  WhatsApp: (+34) 667 548 746

ACCESORIOS

Nuestra selección de utensilios para tratar con delicadeza un producto exclusivo. Diseñados para extraer la esencia de la trufa, potenciando su sabor y aroma.

RALLADOR DE TRUFA



LAMINADOR DE TRUFA



TODO LO QUE NECESITAS EN UN ÚNICO LUGAR

CONTACTO

info@trufasa.com

(+34) 667 548 746

www.trufasa.com



www.trufasa.com