



Trufasa

SINÓNIMO DE CALIDAD



PASSION POUR
L'EXTRAORDINAIRE



BONJOUR

Bienvenue dans notre catalogue, où vous pourrez découvrir une gamme de produits exclusifs, ainsi qu'une variété distinctive de truffes soigneusement sélectionnées pour garantir une saveur et un arôme uniques et inégalés.



Alejandro Beltrán

PDG DE TRUFASA

www.trufasa.com



SYNONYME DE QUALITÉ

«Le travail et la persévérance sont essentiels pour commercialiser un produit de haute qualité.»

Sara Guillamón

CO-FONDATEUR DE
TRUFASA

L'excellence commence par l'ingrédient. L'émotion naît dès le premier arôme.

Chez Trufasa, nous travaillons avec un produit extraordinaire: la truffe. Son arôme incomparable et sa saveur intense ont le pouvoir de transformer un plat en une expérience unique. C'est pourquoi nous la traitons avec le plus grand respect et créons une gamme de produits conçue pour ceux qui souhaitent se démarquer en cuisine.

Notre collection comprend des truffes fraîches, des truffes surgelées, des produits prêts à l'emploi et des spécialités, tous adaptés aux besoins du secteur HORECA, de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire et des épiceries fines.

Trufasa
SINÓNIMO DE CALIDAD

www.trufasa.com

INDICE

Truffe fraîche

Truffe noire	5
Truffe d'été	6
Truffe d'automne	6

Truffe surgelée 7

Produits sans MQO

Tranches de truffe	8
Sauce tartufata	9
Truffe blanche	10
Crème de cèpes	11
Trilogie de Sauces	12
Mayonnaise à la truffe	13
Pesto de truffe	14
Huile d'Olive à la truffe	15
Sel de truffe	16
Risotto à la truffe	17
Moment truffé - Tagliatelles à la truffe et Sauce tartufata	18

Produits sur mesure 19

Accessoires 20

TRUFFE FRAÎCHE DE SAISON



TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum

Disponible de novembre à
mars



TRUFFE D'ÉTÉ

Tuber aestivum

Disponible d'avril à
septembre



TRUFFE
D'AUTOMNE

Tuber uncinatum

Disponible de septembre à
novembre



TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum

Arôme intense, saveur profonde et élégante. Idéal pour trancher ou râper sur des plats chauds. Un véritable joyau de la gastronomie.

EXTRA QUALITÉ

Truffes > 20 g de forme arrondie

PREMIÈRE QUALITÉ

Truffes > 20 g de forme irrégulière

DEUXIÈME QUALITÉ

5 à 20 g de truffes entières

Morceaux

BRISURE

Truffes < 5 g

Truffes à trous





TRUFFE D'ÉTÉ

Tuber aestivum

Notes douces et terreuses. Parfait pour les salades, les pâtes et les plats crus.

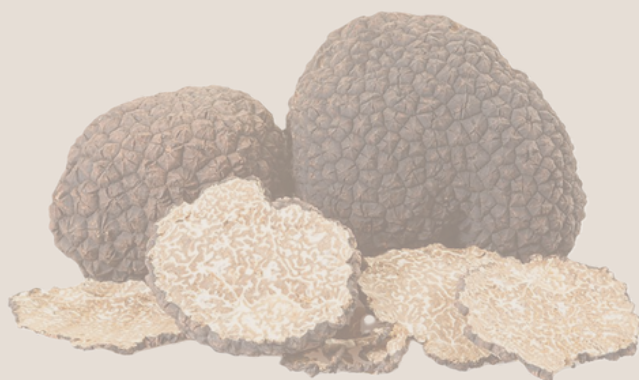
PREMIÈRE QUALITÉ

Truffes > 15 g

DEUXIÈME QUALITÉ

Truffes < 15 g entières

Morceaux



TRUFFE D'AUTOMNE

Tuber uncinatum

Équilibré et aromatique, avec un profil plus intense que celui des truffes d'été. Idéal pour les plats chauds.

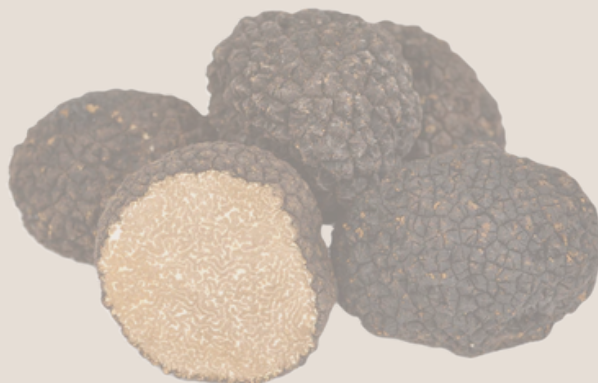
PREMIÈRE QUALITÉ

Truffes > 15 g

DEUXIÈME QUALITÉ

Truffes < 15 g entières

Morceaux



TRUFA GLACÉE



TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum



TRUFFE D'ÉTÉ

Tuber aestivum



TRUFFE D'AUTOMNE *Tuber uncinatum*

Produit disponible toute l'année

Emballé sous vide dans différents formats

Conservation: Conserver au congélateur à -18 °C

Durée de conservation: 48 mois

Le produit est conditionné sous vide pour une congélation optimale et plus durable. La congélation est un procédé simple et pratique qui préserve parfaitement les caractéristiques organoleptiques de la truffe.

PRODUITS

Des sauces aux tranches délicates, nos produits, disponibles sans minimum de commande, vous permettront d'explorer toutes les façons dont la truffe peut briller dans votre cuisine, faisant de chaque bouchée une expérience unique.

TRANCHES DE TRUFFE

Tuber aestivum

Parfaits pour accompagner pâtes, risottos, œufs, toasts, pizzas, salades et plats de viande. Déposez-les simplement sur vos plats en fin de cuisson ou savourez-les crus pour profiter pleinement de leur parfum.

INGRÉDIENTS

Truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 70 %, huile d'olive vierge extra, sel, arôme. Peut contenir: lait et œufs.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



SAUCE TARTUFATA

Tuber aestivum

Idéale pour accompagner pâtes, pizzas, risottos, viandes, omelettes et fromages, la sauce Tartufata peut être utilisée en vinaigrette ou en trempette, ajoutant une touche raffinée à tous vos plats. Une petite quantité suffit à sublimer n'importe quelle recette, transformant l'ordinaire en extraordinaire.

INGRÉDIENTS

Champignons (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 5 %, olives noires, sel, ail, persil, arôme. Peut contenir: lait et œufs.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



TARTUFATA BIANCA

Tuber borchii

Notre sauce Tartufata Bianca est une délicieuse création gourmande à base de truffe de printemps, aussi appelée truffe Bianchetto. Cette sauce allie l'onctuosité et la saveur subtile de la truffe Bianchetto (*Tuber borchii*) à des ingrédients sélectionnés, offrant une expérience culinaire unique et raffinée.

Parfaite pour sublimer pâtes, risottos, poissons et fruits de mer, elle est également idéale en vinaigrette, en accompagnement de fromages à pâte molle ou simplement tartinée sur du pain grillé.

INGRÉDIENTS

Champignons (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 2 %, farine de riz, sel, arôme. Peut contenir: lait et œufs.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



CRÈME DE CÈPES

à l'arôme de Truffe

Laissez-vous séduire par notre Crème de Cèpes, un délice gourmand alliant la saveur intense du Cèpe à un doux arôme de truffe et d'huile d'olive.

Parfaite en entrée, idéale pour garnir canapés et toasts, elle agrémente également les tagliatelles et les risottos. Douce, sucrée et pourtant intense, elle accompagne à merveille quiches, omelettes et œufs brouillés, et rehausse les saveurs des viandes blanches, poissons et légumes. Elle se déguste de préférence à température ambiante, mais peut être légèrement réchauffée pour intensifier sa saveur.

INGRÉDIENTS

Cèpes (*Boletus edulis* Bull.) 78 %, huile d'olive, sel, arôme. Peut contenir: lait et œufs.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe du soleil et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



TRILOGIE DE SAUCES

Édition degustation

Trois versions de la truffe réunies dans un seul pack : Tartufata classique, Bianca à la truffe Bianchetto et Alfredo au fromage Grana Padano et truffe blanche (Tuber magnatum Pico). Une combinaison parfaite pour explorer, marier et savourer.

INGRÉDIENTS

SAUCE TARTUFATA BIANCA: Champignons (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 2%, farine de riz, sel, arôme. Peut contenir: Lait et œuf.

SAUCE TARTUFATA: Champignons (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 3%, arôme, poivron, ail. Peut contenir: Lait et œuf.

SAUCE ALFREDO à la Truffe Blanche: CRÈME, farine de riz, truffe Bianchetto (*Tuber borchii*, Vittad) 3%, FROMAGE Grana Padano, truffe blanche (*Tuber magnatum Pico*) 1%, sel, arôme.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Une fois ouvert, garder au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



TRUFFE & CRÈME

Mayonnaise Premium

Découvrez une nouvelle façon de savourer la truffe avec notre mayonnaise à la truffe : une émulsion crémeuse, douce et élégante qui marie la délicatesse de la mayonnaise traditionnelle avec le caractère unique de la truffe noire d'été (*Tuber aestivum*).

Idéale pour des burgers gourmets, sandwiches raffinés, frites ou pommes de terre rôties, œufs farcis, tartares, légumes sautés, wraps ou comme base pour des vinaigrettes à la truffe. Parfaite également pour des canapés, croquettes ou finger food, et fonctionne à merveille comme touche finale ou dip élégant lors d'événements.

INGRÉDIENTS

Huile de tournesol, ŒUF pasteurisé 19%, vinaigre, huile d'olive vierge extra, truffe noire d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 1%, sel, arôme.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

18 mois



PESTO À LA TRUFFE

Édition Gourmet

Une fusion délicieuse et originale entre le pesto traditionnel et le parfum sophistiqué de la truffe blanche (Tuber magnatum Pico).

Parfait pour accompagner des pâtes fraîches, gnocchis, pizzas blanches, focaccias, carpaccios, fromages affinés ou canapés gourmets. Peut également être utilisé comme base pour des vinaigrettes à la truffe, des sauces, des farces ou des tartelettes salées.

(Re)découvrez le pesto dans cette version gourmande et raffinée.

INGRÉDIENTS

Huile d'olive, basilic génois 25%, NOIX DE CAJOU, huile d'olive vierge extra, sel, pignons, truffe blanche (Tuber magnatum Pico) 0,1%, arôme.

CONSERVATION

À conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

36 mois



ESSENCE DE TRUFFE

Huile d'Olive Vierge Extra aromatisée à la Truffe Noire

L'un des grands classiques de la cuisine à la truffe.

Notre huile associe la douceur et la qualité de l'huile d'olive vierge extra au parfum profond de la truffe noire (*Tuber melanosporum*), pour un équilibre parfait entre élégance et intensité.

Polyvalente et facile à utiliser, elle est idéale pour apporter une touche truffée sans avoir recours à la truffe fraîche. Quelques gouttes suffisent pour transformer des pâtes, risottos, œufs, burratas, carpaccios ou veloutés de légumes en plats inoubliables.

Parfaite en finition à cru, elle peut aussi servir de base pour des vinaigrettes ou assaisonnements gourmets.

INGRÉDIENTS

Huile d'olive vierge extra 99,4 %, arôme.

CONSERVATION

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais, sec et bien aéré.

DURÉE DE CONSERVATION

24 mois



SEL À LA TRUFFE

Tuber aestivum

Une combinaison précise de sel marin et de truffe noire d'été déshydratée (*Tuber aestivum*), capable de sublimer la touche finale de n'importe quel plat.

Notre sel truffé est parfait en finition sur des œufs, des pâtes, des veloutés, des carpaccios, de la burrata, des viandes grillées, ou même sur du pop-corn et des frites. Idéal pour les professionnels, les passionnés de gastronomie ou à intégrer dans des coffrets gourmets.

INGRÉDIENTS

Sel, truffe noire d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 2%, arôme. Peut contenir: Céréales contenant du gluten, sulfites, soja et moutarde

CONSERVATION

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais, sec et bien aéré.

DURÉE DE CONSERVATION

24 mois



INSTINCT TRUFFÉ

Risotto à la Truffe

Le risotto à la truffe noire d'été (*Tuber aestivum*) a été conçu pour transformer un repas du quotidien en une expérience d'exception. Il suffit d'un peu d'eau, de quelques minutes et d'une touche finale de beurre ou de fromage pour obtenir un plat raffiné qui séduit dès la première bouchée.

Parfait pour surprendre à la maison, offrir ou accompagner un dîner spécial.

INGRÉDIENTS

Riz carnaroli 98 %, champignons déshydratés (*Agaricus bisporus*), truffe noire d'été déshydratée (*Tuber aestivum*, Vittad) 0,3 %, arôme.

CONSERVATION

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais, sec et bien aéré.

DURÉE DE CONSERVATION

18 mois



MOMENT TRUFFÉ

Tagliatelles à la truffe et sauce Tartufata

Une combinaison gourmande prête à savourer : des pâtes à la truffe noire d'été accompagnées de notre sauce tartufata originale, réunies dans un coffret élégant à offrir, partager ou s'accorder sans attendre.

Saveur authentique, préparation simple et une expérience truffée à chaque bouchée.

INGRÉDIENTS

TAGLIATELLES À LA TRUFFE: Semoule de blé dur, ŒUF 10 %, truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 3 %.

SAUCE TARTUFATA: Champignons (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe d'été (*Tuber aestivum*, Vittad) 5 %, olives noires, sel, ail, persil, arôme. Peut contenir: lait et œuf.

CONSERVATION

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit frais, sec et bien ventilé. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

DURÉE DE CONSERVATION

30 et 36 mois



VOUS CHERCHEZ AUTRE CHOSE ?

Nous avons beaucoup plus à vous offrir

En plus des produits disponibles sans minimum de commande, Trufasa propose une collection exclusive de produits gourmets à destination des professionnels du secteur HORECA, de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire et des magasins spécialisés.

Des condiments tels que des huiles, des sels et des beurres truffés à une sélection unique de sauces, crèmes, conserves de truffes, et des spécialités comme des pâtes, des riz, des fromages, du miel et des liqueurs. Le tout, avec la touche unique de la truffe, conçu pour apporter sophistication, polyvalence et valeur ajoutée à votre offre culinaire ou commerciale.

Différents formats, longue conservation et recettes conçues pour sublimer chaque expérience culinaire.

Découvrez notre gamme complète de produits professionnels

Accédez au catalogue complet avec tarifs et conditions spéciales en remplissant le formulaire sur notre site internet ou en nous contactant directement via WhatsApp.

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

ACCESSOIRES

Notre sélection d'ustensiles pour manipuler délicatement ce produit exclusif. Conçus pour extraire l'essence de la truffe et sublimer sa saveur et son arôme.

RÂPE À TRUFFE



MANDOLINE POUR TRUFFE

A circular graphic on the left side of the page showing a cross-section of a truffle, revealing its intricate, marbled internal pattern.

TOUT CE DONT VOUS AVEZ
BESOIN EN UN SEUL ENDROIT

CONTACT

info@trufasa.com

(+34) 667 548 746

www.trufasa.com



www.trufasa.com