



Código:	09-030	Vasos/Caja:	3
Formato:	vaso	Porciones:	según el uso
Peso neto:	330g	FCP:	36 meses

Ingredientes principales

Trufa (*Tuber aestivum* Vitt), aceite de girasol, sal.

Características organolépticas

Color: negro y avellana.

Sabor y perfume: característico con perfume intenso.

Aspecto: rodajas de trufa de 3 cm, consistencia crujiente.

Conservación

Conservar los vasos en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor.

Una vez abiertos, cerrarlos muy bien y conservarlos en la nevera (0-4°C) y consumir rápidamente.

Características del producto

Trufas cuidadosamente cortadas para obtener rodajas con un espesor regular y de corte limpio.

Argumentaciones de venta

Fragante novedad concebida como guarnición a los platos de la tradición que se propone en elegantes pétalos de intenso perfume y sabor. El vaso de vidrio con la cómoda cápsula twist off permite preservar intactas las fragancias de la trufa y utilizar el producto en las cantidades deseadas obviando cualquier desperdicio. Producto prestigioso pero capaz de rendimientos muy elevados gracias también al precioso aroma que se transmite al aceite en el que se almacena y se utiliza a su vez como condimento.

Cientela interesada

Hoteles, restaurantes, pizzerías, tabernas, enotecas equipadas con cocina son los principales clientes a los que dirigir y proponer el producto.
Este tipo de clientela pretende proponer un producto de clase, único en su género.

Modos de empleo

Se utiliza como trufa fresca, ideal para decorar carpaccios de carne, pasta fresca, ñoquis, arroces, naturalmente combinado con huevos, o para la preparación de salsas, pizzas gourmet y rico pan tostado.

En este contexto, se sugiere que los pétalos de trufa se combinen con sabores neutros y delicados, de modo que el aroma del mismo se realce al máximo.

Los Pétalos de Trufa también se pueden servir añadiendo mantequilla fundida y luego vertiendo todo sobre la pasta, sobre el huevo en la sartén, etc.

Ideas del chef

Patatas con trufa

Hervir 4-5 patatas de tamaño mediano y a cocción acabada, escurrir, dejar enfriar, pelar y cortar en rodajas de espesor uniforme. Derretir a fuego medio mantequilla mezclada con una cuchara de aceite trufado en una cacerola bastante grande y añadir las patatas, haciéndolas cocer hasta que sean doradas. Una vez cocidas, colócalas en una sartén con los pétalos de trufa. Añadir sal, pimienta, queso y sazonar todo con unas gotas de limón.