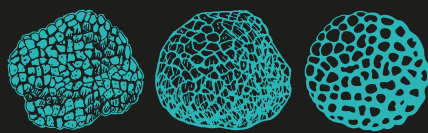




Buscón

DE TRUFAS



GUIA DE INICIACIÓN EN
EL MUNDO DE LA TRUFA NEGRA



ÍNDICE

1

¿Por qué esta guía de introducción?

2

Qué suerte ser de Teruel

3

¿Qué es la Trufa Negra?

4

¿Cómo es el aroma y el sabor de la Trufa Negra?

5

¿Qué necesita la Trufa Negra para crecer y cuándo se busca?

6

¿Cómo buscamos la Trufa Negra?

7

Nuestra oferta de Trufa Negra para ti

8

Nuestra oferta de Trufa Negra para vender/utilizar en tu negocio

9

Recetas con Trufa Negra:
• Huevos trufados

10

Recetas con Trufa Negra:
• Carpaccio de Trufa Negra

11

Consejos de conservación y uso

12

Proyecto Buscón de Trufas





1

¿Por qué esta **guía de introducción?**

La Trufa Negra y el universo que la envuelve **es nuestra pasión y queremos compartirla contigo.**

Hacer accesible nuestra Trufa Negra fresca seleccionada junto con experiencias y consejos para que la conserves y uses fácilmente, es el mejor camino para hacerte vivir este tesoro que recolectamos en tierras turolenses.

Desde el lanzamiento de Buscón de Trufas, hemos compartido vivencias con muchas personas, y podemos decirte que este hongo genera mucha curiosidad, tanto por quienes compraron trufa por primera vez como por los paladares expertos que confiaron en nuestro producto. Podemos asegurar que la Trufa Negra ¡gusta mucho!

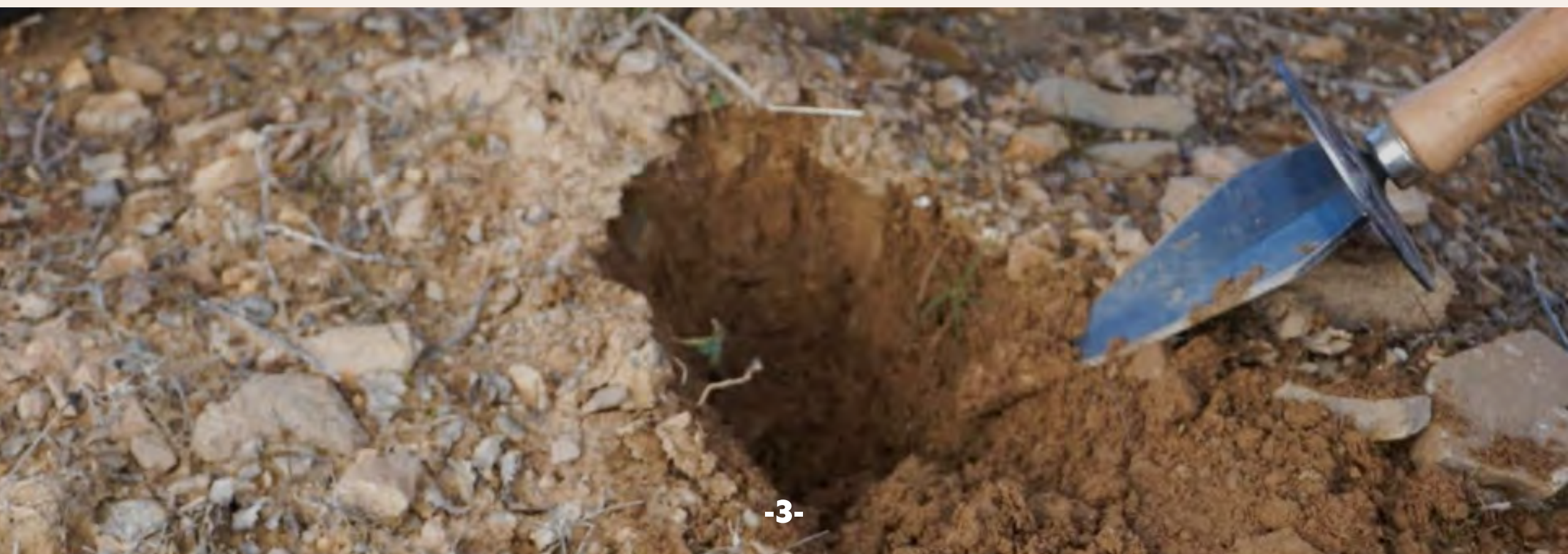
Ver que hay ganas de probar y comer Trufa Negra nos impulsa a seguir siendo embajadores de este producto, a pesar de que es un hongo que genera muchas preguntas.

“Me apetece probar / Me gusta, pero... ¿Qué hago con ella?”



Buscón de Trufas te regala esta guía de iniciación para acompañarte en tu proceso de compra y en la utilización de este tesoro, ya seas un consumidor experto o vayas a tenerla por primera vez en tu nevera.

- Si ya estás familiarizado con la Trufa Negra, esperamos poder descubrirete alguna curiosidad, y sobre todo hacerte vivir Buscón de Trufas a través de la calidad de nuestro producto.
- Si aún no te has decidido a probar la Trufa Negra fresca, o ha surgido en ti este interés, creemos que las siguientes páginas serán un buen comienzo.





2

Qué suerte ser de **Teruel**.

Es una suerte tener nuestras raíces. *Ser de Lidón, Danzar, ver las estrellas en el cielo raso del Altiplano o saltar en el momento en el que la puesta de "El Pañuelico" da comienzo a "La Vaquilla de Teruel".* Pocos podemos presumir de ser de esta provincia.

De no haber nacido aquí, hoy no estaríamos hablando de Buscón de Trufas. Ser de Teruel es una suerte cuándo hablamos de Trufa Negra y te vamos a contar por qué:

Las trufas ya estaban aquí, pero en la región de **Gúdar/Javalambre** (una zona preciosa, de obligada visita) y en El Toro (norte de Castellón) todo cambió. Especialmente en un pueblo de Teruel, **Sarrión**, donde se consolidó y avanzó en la truficultura. Allí se desarrolló su comercialización y se puso en valor el producto, generando una gran prosperidad en la zona.

La Trufa Negra es palanca de desarrollo y está transformando el **mundo rural**.

Suelo y tierra que antes apenas tenían valor son ahora un privilegio. La buena tierra es necesaria, pero no suficiente. Hay que lanzarse a la aventura. Por eso queremos mencionar la importante **labor y pericia** de aquellos truficultores y truficultoras que emprendieron y pusieron los cimientos, así como **el valor** de aquellas personas que también ahora hemos apostado por este proyecto.

Por todo esto la provincia de Teruel es una zona privilegiada para la producción de la Trufa Negra.

Hoy la truficultura está presente **allí donde la tierra, el clima y otras condiciones específicas lo permitan.**

Hay regiones con tradición trufera como Huesca, Soria, Castellón, Girona o Comunidad Navarra, y otras zonas como Lleida, Zaragoza, Valencia, Albacete, La Rioja o Cuenca donde también cuentan con Trufa Negra.



La diferencia de nuestra provincia radica en que Teruel es la mayor zona productora de Trufa Negra a nivel mundial y **un buen porcentaje de la trufa que se consume en todo el planeta procede de estas tierras despobladas.**

Fuera de nuestro ámbito nacional destacan Francia e Italia, donde también hay gran tradición trufera.



En el antiguo Egipto el Faraón Keops ya obsequiaba a sus invitados con este producto y ahora eres tú quien puedes compartir con las personas que desees nuestra Trufa Negra de Teruel, natural y rural.

3

¿Qué es la **Trufa Negra**?



No empezaremos una clase de biología ni describiremos aquí su anatomía, pero sí te diremos que la Trufa Negra es un hongo hipogeo (crece bajo tierra), se reproduce a través de esporas y su nombre científico es TUBER MELANOSPORUM. Comúnmente es conocida como Trufa Negra, Trufa de Invierno o Trufa Negra del Périgord.

La nuestra es Trufa Negra de Teruel, de Aragón. Su aroma y su sabor son características únicas y transformadoras, que disfrutarás en tu casa gracias a la calidad de nuestra selección.

Tuber Melanosporum Vittad

Podemos encontrar otro tipo de trufas por estas tierras pero la Trufa Negra es, sin duda, la Reina de la Península Ibérica.

Importante: No hay Trufa Negra de verano (o es Trufa Negra o es Trufa de Verano), en caso de que leas esta denominación en alguna carta o etiqueta, no es correcta. Si pagas por Trufa Negra, que sea Trufa Negra lo que te dan.



4

¿Cómo es el aroma y el sabor de la Trufa Negra?

Éste quizá sea el punto más complejo de explicar. La existencia de productos que imitan el aroma de forma artificial de la trufa nos obliga a contarte a qué sabe la Trufa Negra fresca de verdad, y te podemos asegurar que cuando la hayas probado, podrás distinguir claramente el verdadero aroma.

¿Qué matices podemos encontrar en el aroma de Tuber Melanosporum?

- **Afrutados**
- **Tierra vegetal**
- **Fermentación**
- **Azufrado**
- **Caramelo**

Te podríamos decir que es un aroma maravilloso y aterciopelado que recuerda a un "salted caramel" que ha salido de la tierra... Tiene lo que nos gusta del caramelo, te invade sutilmente para descubrirnos algo totalmente nuevo, capaz de aportar sabores y aromas increíbles, es difícil de explicar y muy personal.

Esperamos que si lo pruebas nos cuentes cómo ha sido para ti.

Aquí os dejamos el feedback de una amiga: "Siempre me ha gustado descubrir buenos platos, pero nunca antes había probado este sabor ¡y me encanta!"





5

¿Qué necesita la **Trufa Negra** para crecer y cuando se busca?

La Trufa Negra necesita de un huésped para desarrollarse, un árbol micorrizado, con quién crea y vive en una relación de simbiosis a través de las raíces de robles y carrascas truferas.

Aunque este hongo sea casi mágico este proceso lleva años.

La simbiosis es beneficiosa y hace más fuerte al hongo y al árbol:

*A la trufa le aporta nutrientes.

*Al árbol lo hace más resistente en situaciones complicadas, absorbe mejor el agua y aumenta sus defensas, entre otras cosas.

*A la derecha podemos encontrar un ejemplo de esa simbiosis. Esto es lo que pasa cuando el hongo está presente: la hierba deja de crecer alrededor del árbol y a esta zona le llamamos "quemado".





La truficultura no solo conlleva un proceso natural, si no también una tarea de acompañamiento. Árbol y hongo generan una relación de simbiosis durante años, que al prosperar hace posible que podamos recolectar, con la ayuda de perros truferos, un manjar único. El truficultor y/o la truficultora es esa persona que acompaña en este proceso.

En la truficultura lo más importante sucede bajo tierra y se asemeja a un acto de fé. Comienza en primavera y culmina con la búsqueda/recolección que se desarrolla aproximadamente desde mitad/final de noviembre hasta final de marzo.

En el momento de la primera recolección el árbol suele tener entre 7 y 10 años, aunque existe la posibilidad de que algún árbol nunca dé fruto.

Tuber Melanosporum crece más cómoda entre los 10 y los 30 centímetros bajo tierra, aunque obviamente lo hacen a la profundidad que quieren o pueden, todo depende del capricho de ellas.

6

¿Cómo buscamos la **Trufa Negra**?

¿Sabes por qué la Trufa Negra tiene un aroma tan especial y atrayente? Porque quiere ser encontrada. Pero para poder hacerlo necesitamos de la ayuda del olfato de un fiel amigo, Pipo el Perro.

*Nuestro compañero de equipo es un Lagotto entrenado para la detección de trufa.

*En Buscón de Trufas trabajamos junto con Perros de Aguas y Lagottos.

*Personalmente es una suerte trabajar con Pipo. ¡Muchas gracias por hacerlo posible!



Un día cualquiera de la temporada Pipo y yo salimos al campo. Cuando llegamos, Pipo andurrea y juguetea un poco.

Él sabe a qué venimos, por eso su gesto cambia cuando detecta el aroma de la Trufa Negra. El perro caza el aroma, llega al árbol del que proviene, y lo rastrea hasta que localiza la trufa y ¡bingo!, comienza a rascar el suelo.

Ahora es mi turno, cojo un puñado de tierra, y si huele a trufa, saco mi puñal para buscar en la tierra la trufa que Pipo ha marcado.

Estoy contento, Pipo tiene un premio y un abrazo. A partir de aquí, Pipo sigue buscando hasta que no hay más trufas maduras, o hasta que está cansado.



Nos encanta buscar Trufa Negra disfrutando de los gélidos días de invierno, de esos en los que el puñal se hunde en la tierra fácilmente. Pero no hay que olvidar que estamos en Teruel, y cuando la ventisca helada te golpea en la cara, también salimos para buscar cuidadosamente tu Trufa Negra en una tierra que aún así, es agradecida.

Para Buscón de Trufas es una satisfacción encontrar Trufa Negra para ti, **somos embajadores de este producto, seleccionando, limpiando y envasando trufa negra de gran calidad** para condimentar tus platos o tomarla directamente. Desde un pueblo de 54 habitantes a tu nevera, así de sencillo.

Canifamos cada trufa al detalle para estar seguros de que tiene el grado de madurez ideal.

Ahora solo quedaría una visita a nuestra web y que te lleves lo que quieras.



***Canifar: La trufa de la foto está "canifada" en el campo. Se realiza un corte minúsculo para ver la madurez de la trufa.**



7

Nuestra oferta de **Trufa Negra para ti.**



Pipo y yo somos la cara visible de Buscón de Trufas. Tres años trabajando juntos nos ha convertido en un equipo dispuesto a buscar la mejor Trufa Negra.

Este proyecto nace a más de 1.200 metros de altitud, en uno de tantos pueblos de esta provincia que no alcanzan los 100 habitantes.

NUESTRA OFERTA ES: Tuber Melanosporum de calidad.

Podrás comprar:

- Tu trufa individual.
- En pack con otros complementos.
- Conjuntamente con tus amigos y amigas para disfrutar de descuentos.
- Madurez ideal.
- Limpia y envasada al vacío.

¿Es la primera vez que compras Trufa Negra fresca? Estamos a tu disposición.

- Nos encargamos personalmente de ayudarte si lo necesitas: cantidades, peso, etc.
- Envío en frío. En península entregas en mínimo de 24 a 72 horas, a Europa según destino.

Te aconsejaremos a la hora de comprar, conservar, cocinar y compartir tu Tuber Melanosporum.



8

Nuestra oferta de Trufa Negra para vender/utilizar en tu negocio.

NUESTROS PROVEEDORES:

Para garantizar la disponibilidad de la cantidad que necesites contamos con nuestra propia explotación y colaboramos con truficultores de la provincia con gran experiencia.

SERVICIO AL CLIENTE PRIORITARIO:

- ¿Quieres vender/utilizar Trufa Negra en tu negocio? Pues la trufa que necesites la tenemos.
- Envíos según tus necesidades. En península entregas en mínimo de 24 a 72 horas, a Europa según destino.
- Envío a temperatura controlada.
- Posibilidad de reservar lotes de Trufa Negra fresca.
- Regalos de empresa y personales.

NUESTRO PRODUCTO:

- Tuber Melanosporum de calidad.
- Más/menos 20 gramos, según tus necesidades.
- Limpia y envasada al vacío.
- Envasada en lotes o a la unidad.
- Oferta de Trufa Negra fresca a lo largo de toda la temporada

¿Quieres incluir la Trufa Negra fresca entre tus productos? Hablemos de las opciones que te ofrecemos para que puedas vender Trufa Negra a tus clientes y clientas.

- Talleres y catas para fomentar el consumo del producto.

La Trufa Negra de Teruel es nuestro mejor marketing.

¿Qué necesitamos?:

- Trufa Negra: mínimo unos 25 a 30 gramos
- Huevos (6 a 7 para esta cantidad)
- Un bote de cristal de cierre hermético
- Papel absorbente
- Cariño: sigue los tips que van a continuación

**¿Cómo se hacen huevos trufados? o ¿Cómo trufar huevos?**

Meteremos en un tupper o recipiente hermético unos huevos y una trufa para que el aroma y el sabor de la Trufa Negra se cuelen por los poros de la cáscara del huevo y deje su impronta en él.

Un huevo trufado frito o a la plancha, con un poco de sal, sin añadir Trufa Negra, ya es un manjar, pero si además le rallas un poco encima, disfrutarás aún más los sabores y es una experiencia que te recomendamos.

Lo más importante del proceso es el cariño y el cuidado a lo largo de la conservación y utilización de la Trufa Negra.

Recuerda que mientras trufas los huevos, puedes retirar la trufa del bote y utilizarla en otras preparaciones, pero no olvides devolverla a su sitio al acabar.

- Consigue huevos. Asegúrate de que la cáscara del huevo está limpia y si tienen algo de humedad por estar en la nevera sécalos.
- Coloca los huevos en el bote hermético y mete dentro la trufa. Te aconsejamos un papel absorbente para que la trufa no toque el huevo, y cierra bien.
- Coloca los huevos en la parte de la nevera menos fría.

Hemos acabado lo más fácil, ¡ahora empieza la conservación y la prueba!

- Abre el bote unos segundos cada 1 o 2 días, así la trufa respira.
- Si el papel absorbente está húmedo, cámbialo.
- Si ves humedad en la trufa o en los huevos, sécalos y colócalos de nuevo en el bote.

¿Cuánto tiempo necesitan para que se trufen?

Se habla de que basta de 48 a 72 horas, pero si quieres que la aromatización sea más intensa, esta se alcanza a partir del cuarto día.

El huevo está trufado, ya está listo. Ahora puedes freírlo y añadir lo que te apetezca: trufa, sal, patatas, etc. o bien utilizarlo para hacer mayonesa trufada u otras preparaciones.





10

Recetas con Trufa Negra: **Carpaccio de Trufa Negra**

¿Qué necesitamos?

- Trufa negra (Tuber Melanosporum), con 15 gramos salen varias tostas.
- Ralla en lascas o rallado fino y extiéndela sobre un plato. Nosotros le ponemos un poquito de sal, un chorrito de aceite y la dejamos 10 minutos a temperatura ambiente.
- Pan: Haz unas rebanadas finas, al horno o la sartén estarán más crujientes.
- Aceite de oliva, un chorrito que cruce la rebanada (si es suave, el Aceite de Oliva Virgen Extra es mejor).
- Sal. Potencia el sabor de la trufa, a tu gusto, pero no te pases.
- Coloca la trufa que quieras sobre el pan.
- Chorrito de aceite y listo. Algunas veces el aceite que utilizamos es trufado por nosotros mismos.



Para hacer lascas a nosotros nos gusta este rallador, si no tienes nada a mano, coge un cuchillo y haz láminas finitas (de un milímetro de espesor).

Y ya está.

Por supuesto que la Trufa Negra transforma los platos en los que la utilizas, aportándoles un sabor y un aroma que a nosotros nos vuelve locos.

¡Qué no nos falte Trufa Negra en invierno!

Cómo ves, es muy sencillo disfrutar de una trufa, tanto que no es necesario ni saber cocinar pasta.



11

Consejos de **conservación y uso.**

Tras realizar el pedido recibirás un email/whatsapp con la información de tu trufa y sus condiciones de conservación y uso, con su fecha recomendada de consumo preferente.



Al recibir la trufa, sácala del envase al vacío.



Retira la etiqueta de la bolsa de vacío y pegala en el bote para tener visible la información necesaria.



Coloca un papel de cocina absorbente en el fondo del bote y sobre este papel la trufa. Consérvala en la nevera.



Es bueno abrir el bote cada dos días (si lo quieres abrir cada día, mejor). Con unos segundos es suficiente.



Si la trufa tiene algo de humedad, sécala.



Si el papel de cocina está húmedo, reemplázalo por uno seco.



Si ves que no te la acabas, puedes congelarla y utilizarla más adelante.



Saca el bote de la nevera un poco antes de utilizarla, recomendamos que esté a temperatura ambiente.

Si te surge cualquier duda, estamos disponibles para ti.

12

Proyecto **Buscón de Trufas.**



Respetamos el bienestar humano y animal.
Somos equipo dentro y fuera del campo.

Somos útiles al mundo rural y tomamos acción para que podamos vivir nuestro pueblo y las costumbres no se pierdan debido a la despoblación.



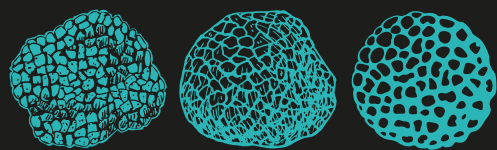
Buscón de Trufas respeta el entorno y el planeta en el que habitamos. Solo procesos naturales. Ecofriendly.

Somos embajadores de la Trufa Negra y seleccionamos para ti tuber *malanosporum* de calidad.



Buscón

DE TRUFAS



CONTACTO:



+34 687005588



alejandro@buscondetrufas.com