

CATÁLOGO 2023

III

Strepitosa
Truffles

III



Sumérgete en nuestro mundo trufado de la mano de Strepitosa Truffles, en la que ofrecemos la posibilidad de disfrutar de la trufa o diamante de la cocina y de los manjares ricos que nos proporciona la magia de la naturaleza.

De una forma simple, podrás disfrutar de un producto tan versátil como la trufa denominado diamante de la cocina, con ideas de recetas sencillas, elegantes y distintivas con las que podrás sorprender a tus comensales.

Nuestra delicada gama de productos ha sido elaborada y seleccionada para que así puedas enriquecer tus platos y diseñarlos con tu toque personal distintivo y genuino, transformando platos típicos como una ensalada, tostada o bruschetta pasando por pescados, carnes, pastas... e incluso postres, en platos de alta cocina, añadiendo sólo un ingrediente, trufa. Ya sea fresca como conservada.

Tú eliges si prefieres platos con trufa fresca (te bastará con 5 -10 g de trufa por plato) rállala con ayuda de una mandolina, delante de tu comensal (todo un maravilloso y majestuoso ritual).

Si prefieres añadir cualquiera de nuestra gama de productos conservados, como una pizza de salsa tartufata (champiñones con trufa fresca de verano...) salsa real (con queso y trufa blanca), mantequilla trufada o incluso miel de acacia...

O te decantas por la elección perfecta, la fusión entre trufa fresca y conservada.

Y si te encanta regalar, nos gustaría invitarte a elegir nuestros sets de regalos, con los que los sorprenderás, dejando "boquiabiertos" con pequeños bocados de felicidad, su deleite los llevará a lugares maravillosos y no dejaran de recordarte con una sonrisa, después de saborear ese delicioso bocado trufado.





INDICE

04

TRUFA FRESCA: 5 tipos

10

PRODUCTOS CONSERVADOS
A BASE DE TRUFA (conservas
con trufa) TRUFA BLANCA

23

PACKS Y CAJAS
EXPOSITORES

24

SETS REGALO: UN REGALO
GOURMET ÚNICO QUE
SORPRENDERÁ A CUALQUIER
AMANTE DE LA COCINA.

25

EXPOSITORES
(RETAIL/GDO)



TRUFA FRESCA

Considerada como una explosión de aroma y sabor para los paladares más exigentes y refinados.

Disponemos de trufa fresca durante todo el año. Recolectamos y distribuimos la mejor trufa fresca italiana y española.



Dependiendo de la estación del año sugerimos las siguientes tipologías de trufa fresca:

	TIPOLOGÍA DE TRUFA	FECHAS
01	Trufa Bianchetto- Tuber Borchii Vitt. O Tuber Albidum Pico	de enero a abril
02	Trufa Negra de verano- Tuber Aestivum Vitt	de mayo a agosto
03	Trufa Blanca- Tuber Magnatum Pico	de septiembre a diciembre
04	Trufa Uncinato- Tuber Uncinatum Chatin	de octubre a diciembre
05	Trufa negra Melanosporum- Tuber Melanosporum Vitt.	De noviembre a marzo



Una vez seleccionada las trufas son enviadas directamente sin esperas, en contenedores refrigerados, gracias al envío y entrega urgente entregamos en 24- 72 horas, según el país de destino.

Una vez entregada la trufa se aconseja conservarla en refrigerador y consumirla dentro de un plazo de 10 días.

TRUFA BIANCHETTO

TUBER BORCHII VITT. O TUBER ALBIDUM PICO
(DE ENERO A ABRIL)



De color blanquecino, pulpa de color avellana con vetas blancas. Emana un perfume intenso.

DISPONIBILIDAD: de enero a abril

SE VENDE POR PESO



TRUFA NEGRA DE VERANO

TUBER AESTIVUM VITT
(DE MAYO A AGOSTO)



Entre las especies de trufa es la más difundida. Su aroma agradable es inconfundible y muy suave al paladar.

Emana un delicado y agradable perfume, tenue de joven, más intenso según maduración.

DISPONIBILIDAD: de mayo a agosto

SE VENDE POR PESO



TRUFA BLANCA

TUBER MAGNATUM PICO
(DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE)



Es considerada la variedad de trufa más apreciada y de mayor valor, con un aroma inconfundible.

La parte exterior es lisa o casi, de color amarillo blanquecino. El color interno varía según el grado de maduración al que ha llegado y la planta con la que ha convivido en simbiosis, puede variar del blanco al marrón rosado.

De aroma intenso y muy aromático.

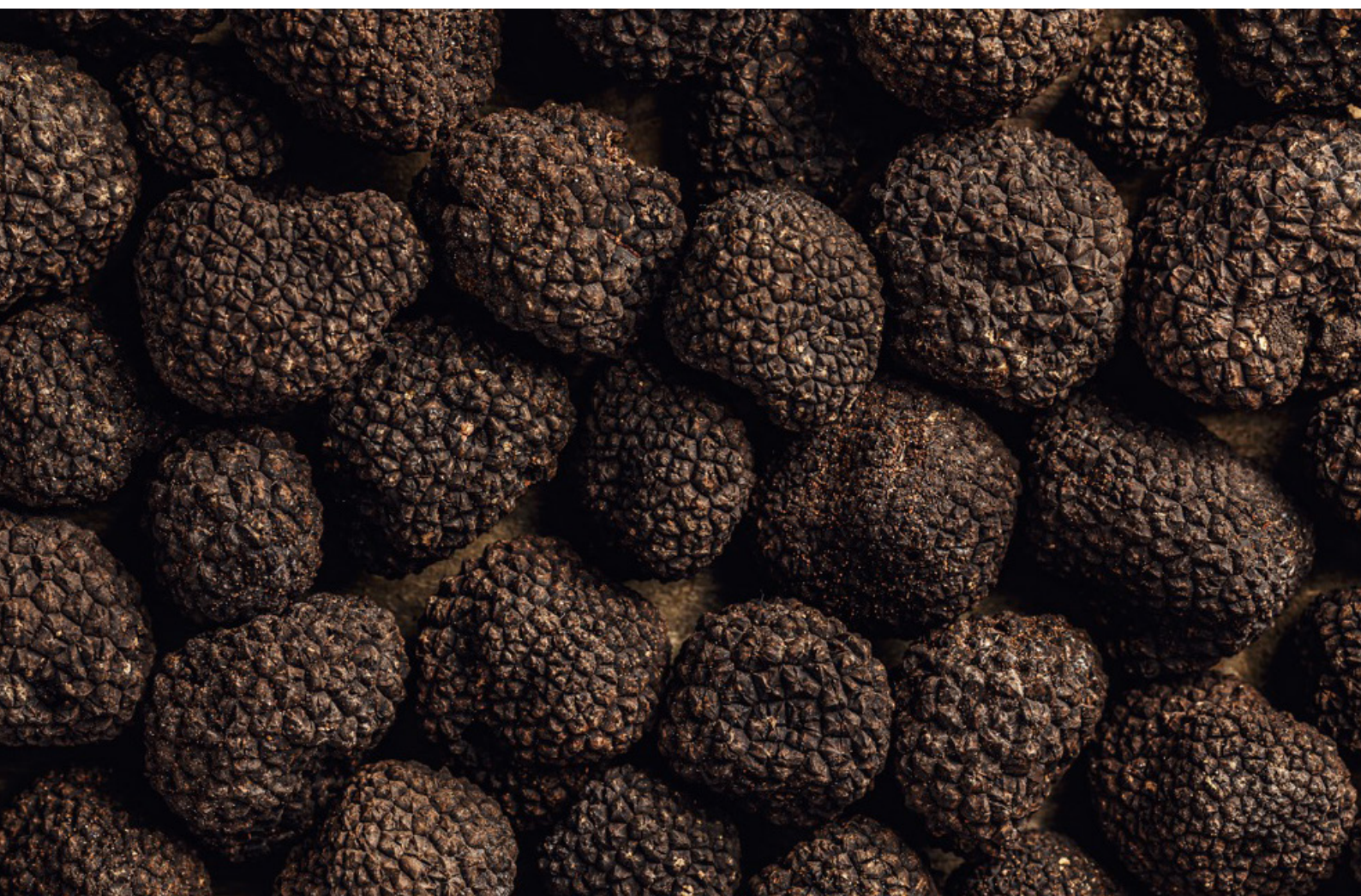
DISPONIBILIDAD: de septiembre a diciembre)

SE VENDE POR PESO



TRUFA UNCINATO

TUBER UNCINATUM CHATIN
(RECOGIDA EN OCTUBRE A DICIEMBRE)



Pertenece a la misma especie de trufa negra de verano (*Aestivum*), su aroma es más fuerte.

Su exterior es de color negro, y el interior de color avellana.

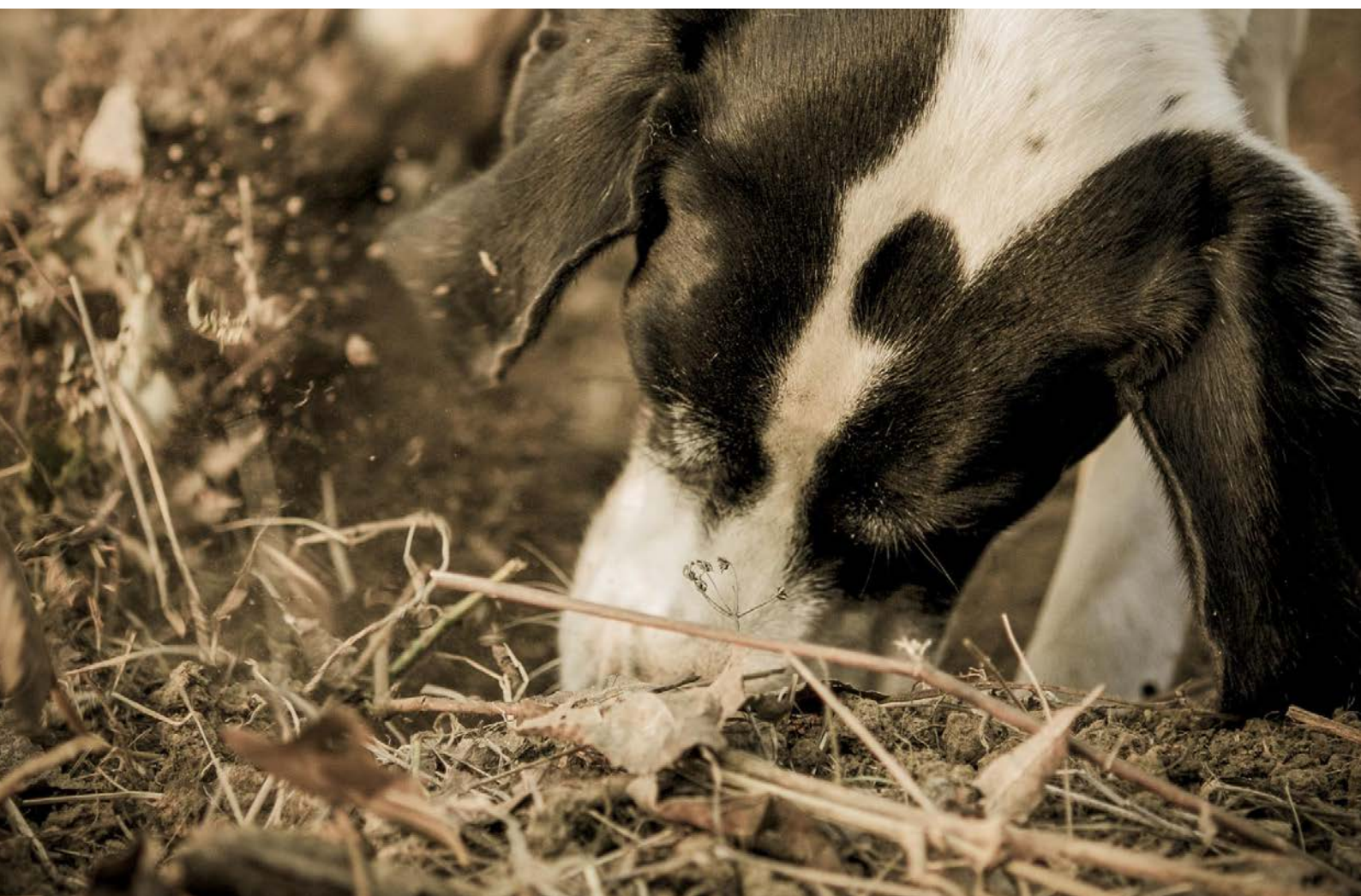
DISPONIBILIDAD: (de octubre a diciembre)

SE VENDE POR PESO



TRUFA NEGRA MELANOSPORUM

TUBER MELANOSPORUM VITT
(RECOGIDA EN NOVIEMBRE HASTA MARZO)



Entre las variedades de trufa negra esta es la más aromática

Se presenta con una cáscara de color negro y el interior es oscuro con vetas blancas

DISPONIBILIDAD: (de noviembre a marzo)

SE VENDE POR PESO



ACEITE DE TRUFA BLANCA

CONDIMENTO ALIMENTICIO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
DE OLIVA Y AROMA DE TRUFA BLANCA

	PESO	REFERENCIA
01	100 ml	AOVE100B
02	250 ml	AOVE 250B
03	500 ml	AOVE500B

El aceite de trufa blanca tiene un sabor refinado y aroma envolvente.

Sólo una regla: Utilízalo siempre al final (una vez que esté cocinado el plato) en pequeñas cantidades, con una cucharadita por persona es suficiente.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Se recomienda el uso en todos tus platos más especiales. Así realzarás sus aromas y conseguirás un plato escenográfico.

Excepcional con carnes y tartares, también combina sorprendentemente bien con el pescado.



Para un plato súper elegante, el bacalao al vapor con un chorrito de aceite de trufa blanca acompañado de patatas.

Con huevos, ya sabes, el aceite de trufa es un clásico. Top con huevos en versión poché.



ACEITE DE TRUFA NEGRA

CONDIMENTO ALIMENTICIO DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN DE OLIVA
Y AROMA DE TRUFA NEGRA

	PESO	REFERENCIA
01	100 ml	AOVE100N
02	250 ml	AOVE 250N

El aceite de trufa Negra es un comodín en la cocina.

Utilízalo siempre al final en crudo, al igual que el aceite de trufa Blanca, con una cucharadita por persona es suficiente.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Combina perfectamente con entrantes hasta los segundos platos pasando por los primeros, es el aliado perfecto para cada plato, fríos y calientes. Consigue que el plato sea más elegante.

Déjese guiar por sus gustos y experimente nuevas combinaciones.

Excepcional con carnes, pescados, huevos, patatas, pastas, verduras, sushi y queso.



Para un plato súper elegante, carpaccio de rodaballo y aceite de trufa Negra.



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

AROMATIZADO DE TRUFA

“ESPRAY”

PESO

REFERENCIA

100 ml

VIBM100

La dulzura del vinagre de Módena combinada con el sabor distintivo y único de la trufa.

Con sólo unas gotas, será suficiente para aromatizar cualquier plato.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Combina perfectamente con platos dulces y salados.

Excepcional con ensaladas, pizzas, postres, quesos, verduras asadas, foie, helados cremosos.



Para un postre distintivo, fresas con helado y vinagre de Módena con trufa.



CARPACHO DE TRUFA AESTIVUM

PESO	REFERENCIA
45 g	CARP045N

El Carpaccio de trufa Aestivum, conserva todo el sabor de la trufa fresca y es la alternativa perfecta para las épocas del año de las que no se dispone de trufa fresca. Así dispondrás de trufa Aestivum en cualquier época del año.

Con 15g por persona, serán suficientes para aromatizar cualquier plato.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Combina perfectamente con carnes, pescados, verduras, huevos, patatas, pastas...

Excepcional con pan, bruschetta de pan con AOVE de trufa y carpaccio como entrante...



Carpaccio de buey o de Ternera con Trufa y láminas de queso curado.



TRUFA AESTIVUM ENTERA

EN SALMUERA

PESO	REFERENCIA
30/25 g	TRUA030N

La trufa Aestivum en Salmuera, conserva todo el sabor de la trufa fresca y sus características organolépticas. Óptima para ser utilizada en platos calientes y fríos. Y se puede utilizar todo el año.

Con 15g por persona, serán suficientes para aromatizar cualquier plato.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Combina perfectamente con platos que lleven AOVE de trufa, mantequilla o quesos, verduras, huevos, patatas, pastas, carnes y pescados...

Excepcional, pasta con crema de Boletus y trufa Aestivum.



Cordero con mantequilla, avellanas y Trufa.

Pulpo a la parrilla con patatas y trufa Aestivum



TARTUFATA

PESO	REFERENCIA
80 mg	STAR80N

Elaborada con champiñones, trufa negra aestivium y aceite de oliva. Una combinación deliciosa.

Se recomiendan 15-20 g por persona.

Puede utilizarse fría con pan tostado y AOVE, o calentarla en una sartén y ser utilizada como salsa con pastas, pizzas, arroz, verduras, carnes y pescados.

Podrás añadirle mantequilla, queso, aove de trufa si lo deseas...

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Excepcional, Ñoquis con salsa de trufa (Tartufata) y queso parmesano



Tortilla con salsa Tartufata y al finalizar la tortilla añadir una pequeña lluvia de Aceite de trufa blanca...



SALSA REAL

CON TRUFA BLANCA

PESO

REFERENCIA

80 g

SREA500B

Elaborada con finas trufas blancas, nata y queso Parmesano. Una salsa muy cremosa delicada y exquisita.

Se recomiendan 15g por persona.

Fácil de untar, se puede comer fría con pan, tapas o canapés, o calentarla en una sartén y ser utilizada como salsa con pastas, primeros platos y segundos, con carnes y pescados.

Recomendable no calentarla demasiado, para que mantenga todo su aroma.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Canelones de berenjenas, salsa real y queso parmesano.



Tagliatelle con salsa Real de trufa blanca...



CONDIMENTO DE MANTEQUILLA Y TRUFA

“CON TRUFA AESTIVUM”

PESO	REFERENCIA
80 g	MAYTN080



Con esta deliciosa mantequilla de trufa, podrás mejorar cualquier plato.

Se recomiendan 15g por persona.

Fácil de untar, se puede comer con pan, tapas o canapés, o ser utilizada con pastas, primeros y segundos platos, con carnes y pescados.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Ideal en costillas y carnes a la parrilla ...



Vieras con una nuez de mantequilla de Trufa...

CREMA DE BOLETUS

AROMA DE TRUFA

PESO

REFERENCIA

80 g

CREB080N

Dos grandes ingredientes unidos, como el boletus y la trufa. Son manjares cuya fusión hacen un manjar culinario.

Se recomiendan 15g por persona.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Ideal para acompañar con vino tinto, tapas con pan, carnes rojas, foie, recetas con patatas y huevos, verduras, tortillas...

Se puede añadir agua de cocción, AOVE o mantequilla para cocinarlo, se recomienda calentar poco para que así mantenga todas sus propiedades y aroma.

Risotto, arroz con champiñones, crema de Boletus y Trufa



Tenera con champiñones, salsa Boletus y Trufa...



PATÉ DE OLIVAS

AROMA DE TRUFA

PESO	REFERENCIA
80 g	CREOL080

Delicioso paté para fundir con queso, pan, así como con segundos platos.

Se recomiendan 15g por persona.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Ideal para acompañar con tapas con pan, carnes, foie, recetas con patatas y huevos, verduras, tortilla, pastas...

Se puede añadir agua de cocción, AOVE o mantequilla para cocinarlo, se recomienda calentar poco para que así mantenga todas sus propiedades y aroma.



Parrillada de Verduras con queso fundido y una fina capa de paté...



SALSA DE TOMATE

CON TRUFA AESTIVUM

PESO

REFERENCIA

180 g

STOM180N

Deliciosa con aceitunas, mozzarella y albahaca.

Se recomiendan 20-30g por persona.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Ideal para acompañar con tapas con pan, pastas, pizzas, hamburguesas... como acompañamiento de carnes y hacer volar la imaginación para crear platos distintos con sello propio...



Espaguetis con anchoas, olivas negras, albahaca salsa de tomate y trufa...



PESTO

CON TRUFA BLANCA

PESO	REFERENCIA
80 g	SPEST080B

Con unos ingredientes de calidad, como AOVE, anacardos, albahaca, piñones... hacen de este pesto una maravilla culinaria para los amantes del pesto.

Se recomiendan 10-15g por persona.

Ideal para aperitivos y tapas con la finalidad de darle a tus tapas un valor especial y añadido.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Tomates frescos cherrys multicolor con pesto

Tagliatelle con nata, agua de coción y pesto...



Patatas asadas con Pesto

Pescados blancos con pesto...



MIEL DE ACACIA

CON TRUFA

PESO	REFERENCIA
100 g	MIE100TB



Miel de acacia y trufa Bianchetto.

Perfecta con platos dulces (como helados) y salados.

SUGERENCIAS DE PLATOS:

Berenjenas con miel y trufa, también con todo tipo de quesos, así como para glasear asados y cualquier tipo de futas, tapas o platos.



Torrijas con miel de Trufa

PACKS Y CAJAS EXPOSITORES



PASTA (250 G) Y CREMA TARTUFATA
(80 G)



TRIPLE TARTUFATA: TARTUFATA,
TARTUFATA BLANCA, SALSA REAL
(30G*3)

SETS REGALO

Refinadas especialidades en conserva que conquistan a la primera degustación incluso a los paladares más sibaritas.



	SET AMANECER	PESO
01	Tartufata	80 g
02	Paté de olivas aroma de trufa	80 g
03	Crema de Boletus con aroma de trufa	80 g
04	Salsa Real con trufa blanca (con t. bianchetto 3% y t. blanca 1%)	80 g
05	Condimento con aroma a TRUFA BLANCA, a base de Aceite Extravirgen de oliva	100 ml
06	Condimento con aroma a TRUFA NEGRA, a base de Aceite Extravirgen de oliva	100 ml
07	CAJA SET	

	SET LUNA	PESO
01	Tartufata	80 g
02	Paté de olivas aroma de trufa	80 g
03	Crema de Boletus con aroma de trufa	80 g
04	Salsa Real con trufa blanca (con t. bianchetto 3% y t. blanca 1%)	80 g
05	Condimento con aroma a TRUFA BLANCA, a base de Aceite Extravirgen de oliva	100 ml
06	Condimento de Mantequilla y trufa "con trufa aestivum 3%"	30 g
07	CAJA SET	

SETS REGALO

	SET AMOR	PESO	SET AD HOC, EMPRESA
01	Tartufata	80 g	Indícanos tu presupuesto y elaboramos el mejor set garantizando el mayor valor añadido
02	Paté de olivas aroma de trufa	80 g	
03	Crema de Boletus con aroma de trufa	80 g	
04	Miel de acacia con Trufa (con Trufa Albidum Pico laminadas)	80 g	
05	Mantequilla y trufa "con trufa aestivum 3%"	30 g	
06	Condimento con aroma a TRUFA BLANCA, a base de Aceite Extravirgen de oliva	100 ml	
07	Pack 3 salsas trufadas	30 g * 3	
08	CAJA SET		

CATÁLOGO 2023

III

Strepitosa Truffles

III