



CATÁLOGO

CATÁLOGO RESTAURACIÓN 2025



La otra 'T' de Teruel

www.latartuferia.eu

*la
tartufería*

Bienvenido a *la* tartufería

La Tartufería, empresa dedicada al sector de la trufa, se encuentra ubicada en El Castellar (Teruel).

En este rincón de la España más despoblada, hemos decidido establecer una oportunidad de negocio centrada en dos de los tesoros provinciales: la trufa y el azafrán.



Tabla de contenido

01 . TRUFA EN CONSERVA

· Trufa en su jugo	05
· Brisura de trufa negra	07
· Jugo de trufa negra	08
· Brisura de trufa de verano	09
· Jugo de trufa de verano	10

02. PRODUCTOS TRUFADOS

· Tartufata	12
· Aceite de Oliva Virgen Extra	14
· Carpaccio (Láminas de trufa en AOVE)	16
· Flor de sal con trufa	17
· Perlas de trufa	18
· Miel con trufa	19

03. TRUFA FRESCA21

04. CAVIAR23

05. AZAFRÁN30

*la
tartufería*

01.

TRUFA EN CONSERVA



28,65 €

TRUFA EN SU JUGO

Tuber aestivum

La trufa *Tuber aestivum* es una variedad de trufa de verano, que se recolecta entre mayo y agosto.

Ingredientes:

Trufa de verano (*Tuber aestivum*),
agua y sal

SIN AROMAS ARTIFICIALES.

Origen de la materia prima:

Teruel, España

Peso escurrido: 200g

Peso neto: 350g

Unds por caja; 12.

18,00 €

7,50 €

**TRUFA
EN SU JUGO***Tuber melanosporum*

La trufa *Tuber melanosporum* es una variedad de trufa de invierno, que se recolecta entre noviembre y marzo.

Ingredientes: Trufa de Invierno (*Tuber melanosporum*), agua y sal
SIN AROMAS ARTIFICIALES.

Origen de la materia prima:
Teruel, España

Peso neto/escurrido: 12,5g

Unds por caja; 12 o 36.

**TRUFA
EN SU JUGO***Tuber aestivum*

La trufa *Tuber aestivum* es una variedad de trufa de verano, que se recolecta entre mayo y agosto.

Ingredientes: Trufa de Verano (*Tuber aestivum*), agua y sal
SIN AROMAS ARTIFICIALES.

Origen de la materia prima:
Teruel, España

Peso neto/escurrido: 12,5g

Unds por caja; 12 o 36.



29,14 € + IVA

BRISURA DE TRUFA

Tuber melanosporum

La brisura de trufa consiste en pequeños trozos de trufa negra que se utilizan para intensificar el sabor y aroma de los platos.

Ingredientes:

Trufa Negra de Teruel (*Tuber melanosporum*), agua, sal y aroma.

Origen de la materia prima:

Teruel, España

Peso neto: 100g

Unds por caja; 12.



5,46+ IVA

JUGO DE TRUFA

Tuber aestivum

El jugo se obtiene de la primera cocción de auténtica trufa. se usa como un sazónador y refuerzo para potenciar sabores de comida como condimento, y sirve de base para salsas trufadas, caldos, risottos, gelatinas, etc.

Ingredientes:

Trufa de Verano (Tuber aestivum), agua y sal.

Origen de la materia prima:

Teruel, España.

Peso: 200ml

Unds por caja; 12.



24,80 € + IVA

BRISURA DE TRUFA

Tuber aestivum

La brisura de trufa consiste en pequeños trozos de trufa negra que se utilizan para intensificar el sabor y aroma de los platos.

Ingredientes:

Trufa de Verano (Tuber aestivum),
agua, sal y aroma.

SIN AROMAS ARTIFICIALES.

Origen de la materia prima:

Teruel, España

Peso neto: 200g

Unds por caja; 12.



15,45 € + IVA

JUGO DE TRUFA

Tuber melanosporum

El jugo se obtiene de la primera cocción de auténtica trufa. se usa como un sazonador y refuerzo para potenciar sabores de comida como condimento, y sirve de base para salsas trufadas, caldos, risottos, gelatinas, etc.

Ingredientes:

Trufa Negra de Teruel (Tuber melanosporum), agua y sal.

Origen de la materia prima:

Teruel, España.

Peso: 200ml

Unds por caja; 12.

*la
tartuferia*

02.

PRODUCTOS TRUEADOS



19,36€ + IVA

TARTUFATA

Tuber aestivum

Esta exquisita salsa es una mezcla de trufas, setas (boletus y champiñón), y aceite de oliva, entre otros ingredientes. Su sabor intenso y su aroma único la convierten en una joya culinaria. Además, es una de las formas más versátiles y deliciosas de disfrutar los productos de trufa.

Ingredientes:

Setas (Champiñón, -Agaricus bisporus- y boletus -Boletus edulis-) 14% Trufa de Verano (Tuber aestivum) 5%, Aceite de oliva Virgen Extra, pasta de aceituna de Aragón, sal y aroma.

Origen de la materia prima:
España

Peso escurrido: 500g

* Sugerencias:

No dudes en agregar tartufata a tortillas, croquetas, arroces, pastas, canapés, etc.

Unds por caja; 4 o 12.



6,18€ + IVA

TARTUFATA

Tuber aestivum

Esta exquisita salsa es una mezcla de trufas, setas (boletus y champiñón), y aceite de oliva, entre otros ingredientes. Su sabor intenso y su aroma único la convierten en una joya culinaria. Además, es una de las formas más versátiles y deliciosas de disfrutar los productos de trufa.

Ingredientes:

Setas (Champiñón, -Agaricus bisporus- y boletus -Boletus edulis-) 14% Trufa de Verano (Tuber aestivum) 5%, Aceite de oliva Virgen Extra, pasta de aceituna de Aragón, sal y aroma.

Origen de la materia prima:
España

Peso escurrido: 100g

* Sugerencias:

No dudes en agregar tartufata a tortillas, croquetas, arroces, pastas, canapés, etc.

Unds por caja; 12.



8,90 € + IVA

AOVE A LA TRUFA NEGRA

Tuber melanosporum

Aceite de Oliva Virgen Extra, blend Aberquina - Empeltre, extraído en frío con trufa negra (Tuber melanosporum).

Ingredientes:

Aceite AOVE, Trufa de Invierno (Tuber melanosporum) 2%, y aroma.

Origen de la materia prima:

Sierra del Moncayo.

Peso: 250ml**Otros****formatos:**

1L · 26,67€ + IVA

Unds por caja; 12.



10,42 € + IVA

AOVE A LA TRUFA BLANCA

Tuber magnatum

Aceite de Oliva Virgen Extra, blend Aberquina - Empeltre, extraído en frío con aroma de trufa *Tuber magnatum*, la reina indiscutible de las trufas por su refinado y complejo aroma.

Ingredientes:

Aceite AOVE y aroma.

Origen de la materia prima:

Sierra del Moncayo.

Peso: 250ml**Otros****formatos:** 1L · 28,84€ + IVA

Unds por caja; 12.

7,82 € + IVA



TRUFA EN LAMINAS

Tuber aestivum

El aceite de oliva virgen extra es variedad empeltre, origen Alcorisa (Teruel)

Este carpaccio de trufa está elaborado con la variedad Tuber aestivum o trufa de verano, que se recolecta entre mayo y agosto

Ingredientes: Ingredientes: Trufa Tuber aestivum, aceite de oliva virgen extra y sal. Con aroma natural.

Origen de la materia prima: Teruel, España.

Peso neto: 50g

Peso escurrido: 25g



Unds por caja; 10.



6,05 € + IVA

FLOR DE SAL CON TRUFA

Tuber melanosporum

A través de la selección cuidadosa de ingredientes, que incluyen la flor de sal natural y ecológica proveniente de las salinas de San Fernando (Cádiz), y la trufa *Tuber melanosporum* de origen Teruel, España, este producto ofrece enriquecer las experiencias culinarias

Ingredientes:

Flor de sal de origen atlántico, 3% de Trufa (*Tuber melanosporum*).

Origen de la materia prima:

Salinas de San Vicente (Cantabria) y Teruel, España.

Peso: 35g

Unds por caja; 10.



30,00 € + IVA

PERLAS DE TRUFA

Tuber melanosporum

Las perlas de trufa se elaboran a partir del jugo de la preciada trufa negra, que se obtiene por extracción directa de la propia trufa durante la cocción. Este jugo, muy sabroso, se «esferifica» mediante una técnica muy sofisticada, es decir, se convierte en pequeñas esferas o perlas con sabor a trufa, similares en color y consistencia al caviar.

Ingredientes:

Jugo de trufa negra de invierno 50% (t.melanosporum, sal, agua), agua, tinta de calamar, espesante (alginatosódico), sal, aroma, acidificante (ácido cítrico). Sin gluten.

Peso: 100g

Unds por caja; 12.



*** Sugerencias:**

Combinar la miel con tabla de quesos es una buena manera de dar el toque de trufa a cualquier tipo de queso, ya sea fresco, curado de oveja, vaca o cabra.

Unds por caja; 12.

6,69€ + IVA

MIEL DE ROMERO CON TRUFA

Tuber melanosporum

La miel que utilizamos es una miel natural de las flores de romero, siendo una miel muy aromática y floral, procedente la comarca del paraiso natural de la sierra del Maestrazgo, a la que añadimos láminas de trufa Tuber melanosporum, también procedente de Teruel.

Ingredientes:

Miel de romero, Trufa Tuber melanosporum, aroma natural.

Origen de la materia prima:

Teruel, España.

Peso: 140g

Otros

formatos: 1Kg · 35,02€ + IVA

*la
tartuferia*

03.

TRUFA FRESCA



TRUFA FRESCA

Nuestra política de precios dinámicos nos permite adaptarnos a las fluctuaciones del mercado.

Cada semana evaluamos las condiciones del mercado y ajustamos nuestros precios de trufa fresca al peso en consecuencia.

Esta flexibilidad nos permite garantizar una óptima relación calidad - precio en todo momento.

- **Tuber Melanosporum,**
(trufa negra)
- **Tuber Aestivum,**
(trufa de verano)
- **Tuber Magnatum,**
(trufa blanca)
- **Tuber Borchii,**
(trufa bianchetto)
- **Tuber Uncinatum,**
(trufa de otoño)

la
tartuferia

04.

CAVIAR



750€ / kg

CAVIAR PREMIUM

Royal Baer II PREMIUM

Los huevos se seleccionan cuidadosamente por su tamaño, forma y color. Los huevos tienen un sabor delicado, limpio y ligeramente salado.

El caviar tiene una textura especial, inusual y sedosa, y su cáscara es increíblemente delicada, dispuesta a disolverse inmediatamente en la boca al menor contacto.

Vida útil de los huevos hasta 6 meses.

Origen de la materia prima:
Teruel

Peso: Formatos desde 20g



750€ / kg

CAVIAR NATURAL

Royal Baer II NATURAL

Además de la cuidadosa selección de cada huevo, hemos decidido añadir un poco más de sal para dar al caviar una salinidad más reveladora. El sabor natural del caviar y el 3% de sal prolongan la frescura del caviar hasta 3 meses de almacenamiento.

Origen de la materia prima:
Teruel

Peso: Formatos desde 20g



750€ / kg

CAVIAR CON TRUFA

Royal Baer II con Trufa

La cuna de la trufa negra en España es la localidad de Sarrión, cerca de donde se encuentra nuestra explotación. La trufa local tiene una amplia gama de sabores, con notas de pimienta, nuez moscada, rábano negro y frutos secos asados.

Unas pocas gotas de esencia de trufa combinadas con el delicado caviar negro revelan una extraordinaria gama de sabores.

Origen de la materia prima:
Teruel

Peso: Formatos desde 20g



750€ / kg

CAVIAR SMOKED

Royal Baer II SMOKED

La madera para ahumar, importada de Irlanda, es de excelente calidad y rica en aroma.

Se elabora a partir de barricas que han contenido whisky durante décadas.

Huele a vainilla, coco y toffee. Utilizando una receta antigua, el sabor del caviar negro que ahumamos en trozos de madera de roble de whisky se lleva a un nivel absolutamente único.

Origen de la materia prima:
Teruel

Peso: Formatos desde 20g



750€ / kg

CAVIAR SWEET

Royal Baer II SWEET

Caviar sweet

Las delicadas huevas lácteas se despliegan en la lengua con una rica gama de matices. Siente la dulzura enriquecida con la esencia de los raros frijoles africanos y un ligero toque de canela. Este sabor único deleitará a los gourmets más exigentes.

* Sugerencias:

Ya sea una cena romántica o un brunch de fin de semana, recomendamos combinar el caviar con aperitivos ligeros o ensaladas de frutas frescas. La pera, el melón o la exótica mango y papaya son perfectos. Los quesos suaves, como el brie o el camembert, aportarán una cremosidad que armoniza con la dulzura del caviar. Y un delicado champán o vino orgánico creará el maridaje perfecto.

Origen de la materia prima:

Teruel

Peso: Formatos desde 20g



750€ / kg

CAVIAR CITRUS

Royal Baer II CITRUS

Huevas de pez lechero con la adición de esencia cítrica natural: es un desarrollo autoral.

Un verdadero hallazgo para los fanáticos de la gastronomía: el caviar realza cualquier plato con frescas notas cítricas, incluso sin lima o limón.

La receta ya contiene todos los acentos de sabor necesarios, haciendo la cocina aún más fácil y agradable.

Origen de la materia prima:
Teruel

Peso: Formatos desde 20g

* Sugerencias:

No dudes en agregar caviar a las tostadas con aguacate, ensaladas frescas y mariscos.

¡Presta especial atención a las ostras con caviar cítrico, una nueva interpretación de una unión infalible!

Un sabor inesperadamente fresco y brillante.

la
tartufería

05.

AZAFRÁN



6,50€ / g

AZAFRÁN

Crocus sativus

Azafrán cultivado en el sur de Italia, seleccionado cuidadosamente y clasificado como de primera calidad según análisis químicos.

Sus hebras destacan por su intenso aroma, color y sabor, ideales para enriquecer platos gourmet.

Origen de la materia prima:

Sur de Italia.

CONTACTO

CONTACTA CON NOSOTROS

- **LOCALIZACIÓN**

CALLE EL PALILLO, 2,
44409 EL CASTELLAR,
TERUEL, ESPAÑA

- **CORREO ELECTRÓNICO**

INFO@LATARTERIA.EU

- **NÚMERO DE TELÉFONO**

(+34) 693 02 19 49
(+34) 613 14 82 24

