

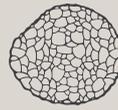
¡Ya tienes tu trufa!

Ahora lee atentamente



¿Por qué tiene un corte?

A todas las trufas les realizamos una "cata", para ver su estado real en el interior. De este modo, garantizamos entregar trufas en perfecto estado.



Aspecto y color

Todas las trufas son únicas: la forma y tamaño serán siempre diferentes. La rugosidad puede variar en función de la tierra que la rodea.



Conservación

1. Envolver la trufa con papel de cocina de celulosa para que absorba la humedad. Cambiar el papel una vez al día.
2. Mantener en un frasco cerrado, como el que recibes con la trufa.
3. Conservar en la nevera y consumir durante los 12 primeros días.
4. Limpiar con agua y un cepillo en caso de que aparezca un poco de moho o alguna mancha blanca.



Consejo Truffísimo

Recomendamos *trufar* alimentos para que se impregnen del sabor a trufa:

- Introduce la trufa envuelta en papel de cocina en un *tupper* con alimentos crudos (huevos, quesos, arroz o embutidos).
- Aceite trufado: introduce en un recipiente aceite de oliva y un par de láminas de trufa. Retira la trufa pasadas las 48 horas.

Recomendamos sacarle el máximo provecho a la trufa empleándola con alimentos previamente trufados. Estamos acostumbrados a platos con sabor a trufa muy intenso, ya que algunos restaurantes intensifican el aroma con productos sintéticos o aceites.

