

## DISFRUTA DE LA ESENCIA DE NUESTROS BOSQUES

Espora Gourmet es una empresa familiar ubicada en Soria, tierra de trufas, rodeada de bosques, que nace tras **más de 30 años** de trabajo en la **comercialización nacional e internacional de productos micológicos silvestres, especialmente setas y trufas**. Una trayectoria marcada por la **búsqueda de unos estándares de calidad suprema a partir de las mejores materias primas** de la naturaleza, tanto nacionales como extranjeras, y siempre en colaboración con las empresas punteras del sector micológico.



## LA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE TECNOLOGÍA Y NATURALEZA

Este recorrido ha derivado en la creación de la marca Espora Gourmet. Una línea de **productos Premium relacionados con la trufa**, que gracias a la **combinación de la más alta tecnología y la pasión por lo natural**, contienen los aromas y sabores de nuestros bosques, **ofreciendo una experiencia única al paladar**.



Espora Gourmet

Pol. Ind. Las Casas, calle D, 13-16 · 42005 Soria (Spain) · T. +34 975 232 580  
info@esporagourmet.com · www.esporagourmet.com

esp<sup>o</sup>ra<sup>®</sup>  
g o u r m e t



## TRUFA FRESCA EN ATMÓSFERA MODIFICADA

Años de rigurosa investigación derivan en ofrecer a nuestros clientes la trufa fresca en atmósfera modificada, siendo pioneros en este sistema de conservación de la trufa. Se lleva a cabo un estricto proceso de limpieza y especial envasado que permite mantener todas las propiedades de la trufa durante más días, sin perder aroma, peso o textura. Además, en cada etiqueta se indica la trazabilidad del producto. Toda una innovación de este preciado hongo. Este producto está disponible únicamente en temporada (*Tuber magnatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum*...).



### PRODUCTOS PARA INDUSTRIA

Brisura de trufa  
(*Tuber melanosporum*, *Tuber aestivum*, *Tuber oligospermum*)

Jugo de trufa negra (*Tuber melanosporum*)

Polvo de trufa negra (*Tuber melanosporum*)

Otros productos selectos

## Productos



### PERLAS DE TRUFA NEGRA

Solo el jugo de la auténtica trufa negra (*Tuber melanosporum*) puede ofrecernos este brillante e intenso deleite para los sentidos. Una experiencia gastronómica excepcional que recrea tras su cata, refinamiento y elegancia, sintiendo la calidad de la trufa en todo su esplendor.

**50g · 200g · 350g**

### “GLASSA” DE BALSÁMICO A LA TRUFA NEGRA

El perfecto aderezo para decorar y hacer de nuestros platos una verdadera Delicatessen. La excelente trufa negra se fusiona con la dulzura de esta crema de textura densa, sorprendiendo en todos sus aspectos. **250 ml**



### MIEL DE ACACIA CON TRUFA

Una miel con Denominación de Origen, cuya textura suave y sutil combina a la perfección con la trufa, conservando todo su aroma y todo su sabor. La intensidad de la trufa en unión con esta miel excepcional, deriva en una simbiosis inesperada y armónica.

**120g · 380g**



## Sugerencias



### Perlas de Trufa Negra

Pastas, carnes asadas, risottos, guisos, purés, pescados, sushi, huevos, quesos, ensaladas, embutidos, tostadas, foie, pizzas, salsas, helados.

### “Glassa” de Balsámico a la Trufa Negra

Salsas, aliños de ensalada, carnes asadas, tostadas, purés, gazpachos, verduras, quesos, guarniciones.



### Miel de Acacia con Trufa

Quesos, tartas, yogurt, cuajadas, frutas, compotas, carnes asadas, salsas, aliños de ensalada.

