



Manjares de la Tierra

Es una empresa dedicada a recolectar, transformar y comercializar los productos más selectos de la naturaleza.

Seleccionamos la trufa siguiendo unos criterios de compromiso con la naturaleza, intentando así mantener ese equilibrio tan importante para todos. Nuestras trufas se recolectan de manera tradicional mediante perros adiestrados para ello y en su punto óptimo de maduración.

Nuestra joya más valorada es la Trufa Negra de invierno, "Tuber Melanosporum Vitt" elogiada mundialmente por sus cualidades culinarias.

La especialidad de Manjares de la Tierra son los alimentos de alta calidad elaborados con Trufa. Todos nuestros productos se fabrican de modo artesanal uniendo tradición e innovación, y siempre con la seguridad que ofrece un riguroso control de calidad y sanitario.

Manjares de la Tierra

Is a Company committed to transform and to trade with the most selected and exclusive products grown in the nature.

Our most appreciated treasure: the Winter Black Truffle variety, "Tuber Melanosporum Vitt" worldwide known and considered by its remarkable features and its proved culinary performance.

The specialty of Manjares de la Tierra is the high quality food which is prepared with Truffles. Every single one of our products is elaborated following a traditional handcraft process. Tradition and innovation come together in our house, not to mention the strictest quality control they go under before being offered to you.



Trufa fresca y congelada
Fresh Truffle frozen
Tuber Melanosporum y Tuber Aestivum



Capriccio de Trufa
Truffle whim
Tuber Melanosporum



Estuche Aceite y Reducción
Case Extra Virgin Olive and Balsamic Vinegar Reduction



Azafrán
Saffron



Delicia de Trufa
Truffle Delight
Tuber Melanosporum



Trufa Melanosporum en su jugo
Truffle in its juice
Tuber Melanosporum



Mandolina y Rallador de Trufa
Mandolin and Grater of Truffle



Queso de Oveja con Trufa Negra
Cheese with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Jugo de Trufa
Truffle Juice
Tuber Melanosporum



Trufa Aestivum en su jugo
Truffle in its juice
Tuber Aestivum



Aceite de Oliva Virgen Extra con Trufa
Extra Virgin Olive Oil with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Laminas de Trufa
Truffle Silvers
Tuber Aestivum



Trufa en Brandy
Truffle in Brandy
Tuber Melanosporum



Bloc de Foie Gras de Pato Trufado
Block of Foie Gras of Duck with Truffles
Tuber Melanosporum



Longaniza Extra con Trufa
Extra Sausage with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Jabón con Trufa Negra
Soap with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Pétalos de Sal con Trufa Negra
Salt Flakes with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Arroz con Trufa Negra
Rice with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Bombones con Trufa Negra
Chocolates with Black Truffle
Tuber Melanosporum



Plato Cerámica de Teruel
Ceramic Plate of Teruel



Surtido de Cestas a petición del cliente
Assorted of Baskets at request of the customer





C/. Teruel 10, bajo · 44460 Sarrion (Teruel) ESPAÑA

Teléfono y Fax (+34) 978 78 00 36

Móvil (+34) 605 97 66 23


info@manjaresdelatierra.com · www.manjaresdelatierra.com

 Trufas Manjares
Black truffles Tuber Melanosporum


 Trufas Manjares de la Tierra

 <http://blacktruffles.blogspot.com/es/>

 Black Truffles by Manjares

 Trufas Manjares de la Tierra

 @trufanegra_es

 Trufas Manjares de la Tierra



Consejos de utilización para disfrutar de la sencillez de cocinar con trufa

Para conservar las trufas frescas, guardar en el frigorífico envueltas en papel absorbente y en un recipiente cerrado para que las trufas no se sequen y no impregnen todos los alimentos con su aroma. Si alguna trufa se enmohece, se lava con agua fría y se cepilla con un cepillo suave.

Se pueden congelar en un recipiente cerrado, cuando se utilice, rallar sin llegar a descongelar según la necesidad y volver al congelador la trufa restante. Consumir la trufa fresca en un plazo de 7 días

Es importante destacar que la trufa requiere poco tiempo de cocción, por lo que debe añadirse al finalizar la elaboración del plato, para que no pierda sus grandes cualidades: aroma y sabor.

Las trufas son capaces de aromatizar: huevos (poner los huevos enteros en un recipiente cerrado junto con las trufas), arroz, harina...

Para utilizar trufa en conserva es importante conocer las variedades que gastronómicamente son más valoradas en la cocina, estas son **Tuber Melanosporum** o **Tuber Aestivum**, siendo la primera la que más valor gastronómico tiene, por lo que debemos comprobar la etiqueta para observar la variedad que queremos comprar y para no sentirnos defraudados.

Recetas

Huevos fritos con trufa:

Ingredientes: Trufa negra fresca, congelada o es su jugo Manjares de la Tierra, huevos, aceite de oliva, sal.

Se meten las trufas en un recipiente cerrado con los huevos enteros (para que se aromaticen, sólo si es con trufa fresca) Se dejan en el frigorífico como mínimo 24 horas. Se fríe el huevo y cuando se sirve se ralla encima la trufa que se desee con un rallador.

Láminas de trufa

Ingredientes: Trufa Negra fresca, congelada o en su jugo Manjares de la Tierra, pan, aceite de oliva y sal de escamas.

Se lamina la trufa y se deja macerar en aceite de oliva un mínimo de 15 minutos. Se cortan rebanadas de pan. Se sirven las láminas sobre el pan, con un poco de aceite y la sal que se desee.

Tortilla de trufa

Ingredientes: Trufa negra fresca, congelada o en su jugo Manjares de la Tierra, huevos, aceite de oliva, sal.

Previamente se aromatizan los huevos (sólo si es trufa fresca). Se baten los huevos y se echan láminas o trocitos de trufa y sal. Se hace la tortilla.

Pasta con trufa

Ingredientes: Delicia o Capricho (cremas de Manjares de la Tierra), Trufa negra fresca, congelada o trufa en su jugo de Manjares de la Tierra, pasta, aceite, mantequilla o nata, sal.

Hervir la pasta, echar la sal. Calentar la mantequilla, el aceite o la nata (lo que uno prefiera) y con el fuego apagado echar la trufa rallada o las cremas.

Poner la pasta caliente en el plato y añadir por encima la mezcla.



Enjoying the simplicity of cooking with truffle

We select truffles following the commitment that we have acquired with the nature, trying to maintain the balance that's so important for everybody, our truffles are harvested in a traditional way with trained dogs and in its optimum ripe condition.

To preserve fresh truffles, wrap them with kitchen paper and keep them in a hermetically sealed container in the fridge, this way truffles are not getting dry and don't pervade other food with its aroma. If any truffle goes mouldy, wash it with cold water and a soft brush. Eat them within seven days.

You can freeze them in a hermetically sealed container. To consume them, grate what you need without thawing them out and keep the rest in the freezer.

Truffles don't need a long cooking time when they are going to be added to any food. They should be added at the end of cooking to avoid overcooking and to keep all truffles' flavour and aroma.

Truffles can flavour: eggs (put the eggs with shell in a hermetically sealed container with the truffles), rice, flour...

To use preserved truffles It is important to know the different varieties with more gastronomic value, Black Winter Truffle (**Tuber Melanosporum**) is the best, so read carefully the label's information.

Recipes

Fried eggs with truffles:

Ingredients: fresh black truffle, frozen truffle or truffle in its juice "Manjares de la Tierra", eggs, olive oil, salt.

Put in a hermetically sealed container the truffles with the eggs (to give spice to them, only with fresh truffle) in the fridge for at least 24 hours.

Fry the egg and before serving, add fresh grated truffle on top.

Truffle slices:

Ingredients: fresh black truffle, frozen truffle or truffle in its juice "Manjares de la Tierra", slices of bread, olive oil and salt flakes.

Cut into slices the truffles and macerate them in olive oil for at least 15 minutes.

Put the truffles' slices over the slices of bread, a bit of olive oil and salt.

Truffle omelette:

Ingredients: fresh black truffle, frozen truffle or truffle in its juice "Manjares de la Tierra", eggs, olive oil.

If fresh truffle, flavour the eggs like above.

Beat the eggs and add slices or bits of truffle in the eggs and make the omelette.

Pasta with truffle:

Ingredients: Truffle Delights or truffle Whim (creams from Manjares de la Tierra), fresh black truffle, frozen truffle or truffle in its juice "Manjares de la Tierra", pasta, butter or olive oil, cream, salt.

Boil the pasta with salt. Heat the butter, olive oil or cream (what you prefer), add the grated truffle or creams with the fire off. Put hot pasta in the plate and add the mixture prepared above it.



MANJARES DE LA TIERRA®

TRUFAS



TRUFFLES