



Catálogo
2025

espo^{ra}
g o u r m e t

Frescura e Innovación



Somos un **equipo joven** y **cercano** dispuesto a cuidar a sus clientes para ofrecerles lo mejor de la **trufa fresca** y **desarrollar alimentos innovadores** a partir de estas joyas de la gastronomía.

Con un legado de más de 30 años de experiencia en la comercialización internacional de la trufa, hemos dado toque moderno e innovador en la conservación a través de la **atmósfera modificada** y la **transformación** de este hongo. Para ello, hemos llevado a cabo una rigurosa investigación durante años ofreciendo como resultado productos originales que se adaptan a las necesidades de los clientes.

En estos años, nos hemos posicionado como un **referente nacional** e **internacional** en el mundo de la trufa siendo proveedores de importantes franquicias e industrias.

Disponemos de la certificación de calidad **IFS Food** relacionada con la trazabilidad y seguridad alimentaria y trabajamos en colaboración con el **CNTA** (Centro Nacional de Tecnología de los Alimentos).

*Espora Gourmet consists of a **close** and **young team**, willing to take care of their customers by offering them the best fresh truffle and developing innovative food products from these gastronomic jewels.*

*We have a legacy of more than 30 years of experience in international commerce of wild mushrooms and we have added an innovative and contemporary touch on the preservation under **modified atmosphere** and **transformation** of truffles. For this purpose, we have carried out rigorous research, resulting in original products which are adapted to our customers' needs.*

*In these years, we have positioned ourselves as a **national** and **international benchmark** in the world of truffles, being the suppliers of the most important franchises and industries.*

*We have the **IFS Food quality** certification related to food traceability and safety. We also work in collaboration with the **CNTA** (National Center for Food Technology).*

pulsa en la imagen para más información

¿QUÉ HACEMOS?

WHAT DO WE DO?



DISTRIBUIR

DESTRIBUTE

Distribuimos trufa fresca en atmósfera modificada durante todo el año.

We supply fresh truffle under modified atmosphere all through the year.



ELABORAR

ELABORATE

Fabricamos preparados a base de trufa para industria y restaurantes.

We elaborate truffle products for industries and restaurants.



ASESORAR

ADVISE

Asesoramos a comerciales, distribuidores y otros profesionales de la cocina sobre el uso y conservación de la trufa.

We advise our customers, salespeople, distributors and other professionals, about the use and preservation of truffle.

RECONOCIMIENTOS Y CERTIFICACIONES

AWARDS & CERTIFICATIONS



2017

Mejor empresa agroalimentaria
de Castilla y León por **Periódico el Mundo**.
Premio Joven empresaria soriana (**Aje** y **Foes**).

*Best agro-food company of Castilla y León for Periódico el Mundo.
Award to the Young Entrepreneur of Soria (Aje y Foes).*

ELMUNDO



2018

Inclusión en la **Guía Repsol**
Ganadores del **Certamen Nacional de Jóvenes Emprendedores** por el Ministerio de Sanidad.

*Inclusion **Guía Repsol**. Award of the 2018 **National Competition of Young Entrepreneur** by Ministry of Health.*

Guía Repsol



2020

Premio **Great Taste*** para las Perlas de trufa negra
Great Taste awards for black Truffle pearls.*



TRUFA FRESCA

FRESH TRUFFLE

La trufa es un **hongo hipogeo, subterráneo**, que se asocia a las raíces de algunos árboles, como la **encina** y el **roble**. Aparece en regiones de suelo calcáreo donde los inviernos son fríos y los veranos cálidos. **Existen más de 40 especies de trufa** y, desde *Espora Gourmet*, distribuimos las más apreciadas en el mercado:

*The truffle is a **hypogeous, underground fungus** that is associated with the roots of some trees, such as **holms** or **oaks**, and appears in regions with calcareous soil where winters are cold, and summers are warm. **There are more than 40 species of truffle**, and at Espora Gourmet, we distribute the most appreciated on the market:*

Trufa
Invierno



Tuber Melanosporum

NOV - MAR
NOV - MAR

Trufa de
Verano



Tuber Aestivum

ABR - SEPT
APR - SEP

Trufa de
Otoño



Tuber Uncinatum

SEPT - ENE
SEP - JAN

Trufa
Blanca



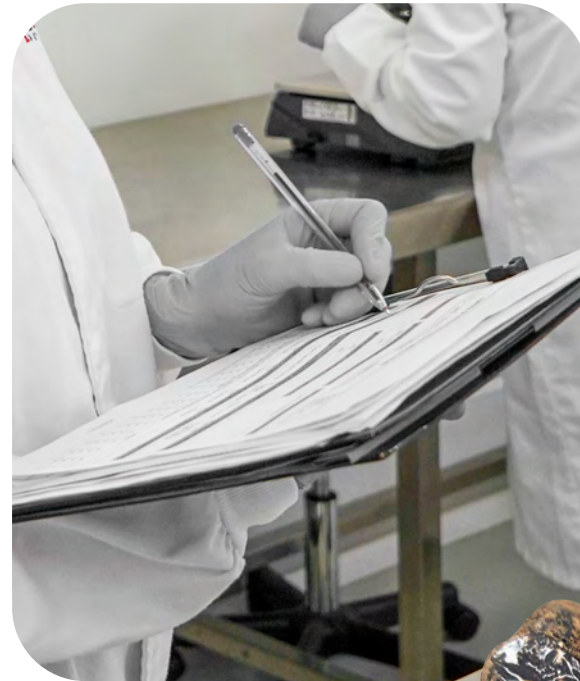
Tuber Magnatum

OCT - ENE
OCT - JAN

pulsa en las trufas para más información

PROCESO DE SELECCIÓN

SELECTION PROCESS



Limpieza y envasado en atmósfera modificada.

Cleaning and packaging under modified atmosphere.

CONDIMENTOS DE TRUFA

TRUFFLE SEASONINGS

pulsa en las imágenes de cada producto para entrar en la tienda o tener más información.



PERLAS DE TRUFA NEGRA

BLACK TRUFFLES PEARLS

Los amantes de la trufa podrán encontrar una mina gastronómica con las **Perlas de Trufa Negra de Espora Gourmet**, ideal para proporcionar un toque único a infinidad de platos. Se trata de **pequeñas esferificaciones de jugo de trufa negra 100%** (*Tuber Melanosporum*). Este producto, de aspecto **similar al caviar**, ha sido posible tras unos rigurosos años de investigación en la transformación de la trufa.

*All the truffle lovers will find a gastronomical treasure with **Espora Gourmet's Black Truffle Pearls**. They are perfect to add a special touch to an endless variety of dishes. Black Truffle Pearls are **small spherifications made from black truffle juice 100%** (*Tuber melanosporum*). **This caviar-like product** has been made possible after years of rigorous research in the field of truffle processing.*

***Conservación:** Conservar en refrigeración. No congelar.

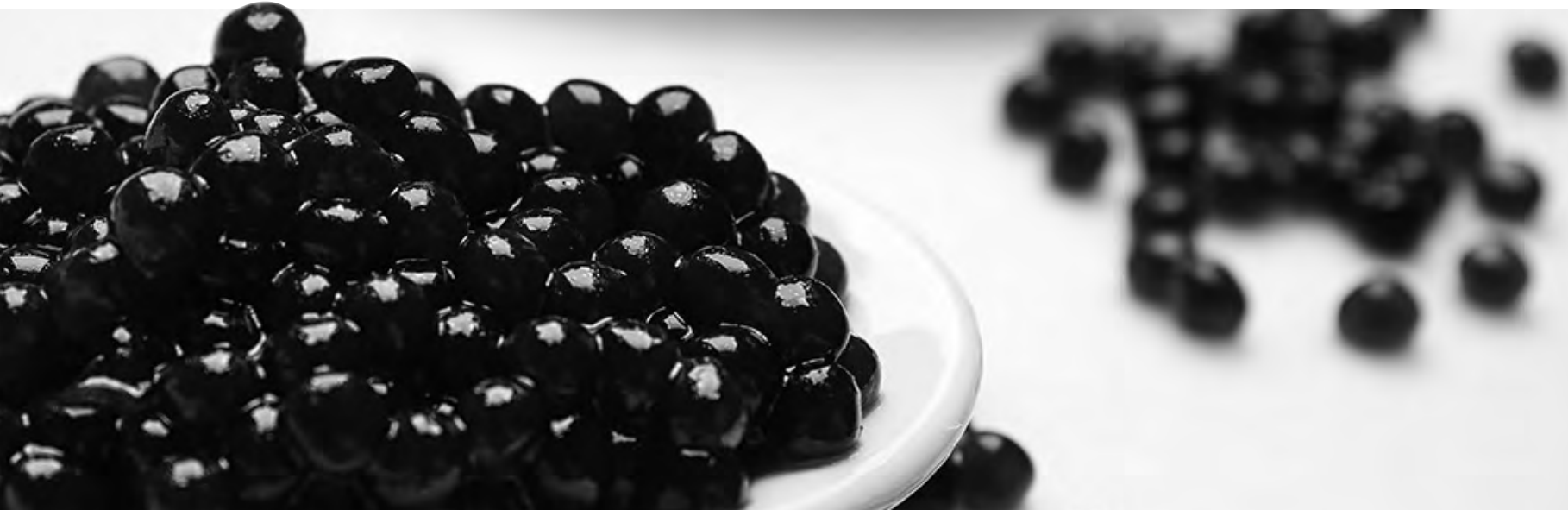
***Vida útil:** 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 20 días.

***Sugerencias:** Ideal para platos calientes o fríos: pastas, guisos, salsas, tostadas, pizzas, huevos, revueltos, risottos, asados, sushi, queso, ensaladas, foie, etc.

***Conservation:** Must be kept refrigerated. Do not freeze.

***Shelf life:** 24 months after packing date. Once opened, consume within 20 days.

***Suggestions:** Combine with hot or cold dishes: Pasta, stews, sauces, toasts, pizzas, eggs, scrambled eggs, risottos, roasted meat, sushi, cheeses, salads, foie, etc.



Tarro de 50g / caja de 12 u.

50g jars / 12 u. box

Tarro de 200g / caja de 6 u.

200g jars / 6 u. box

LAMINAS DE TRUFA DE VERANO EN ACEITE

SUMMER TRUFFLE SLICES IN SUNFLOWER OIL

Finas láminas de trufa de verano (*Tuber aestivum*)
en **aceite de girasol aromatizado al punto de sal.**

*Summer trufflle slices in **flavoured sunflower oil and a touch of salt.***

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración.

***Vida útil:** 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 15 días.

***Sugerencias:** Abrir y servir directamente tanto en platos calientes como fríos: pasta, huevos, canapés, salsas cremas de verdura, tostadas de pan, pizzas, etc.

****Conservation:** Keep in a dry and cool place. Once opened keep refrigerated.*

****Shelf life:** 24 months after packing date. Once opened, consume within 15 days.*

****Suggestions:** open and serve it on top of the prepared dish. Combine with hot or cold dishes: Pasta, eggs, canape, sauces, toasts, vegetables cream, pizzas, etc.*



Tarro de 40g peso neto / caja de 12 u.

40g net weight jars / 12 u. box

Tarro de 300g peso neto / caja de 6 u.

300g net weight jars / 6 u. box



BRISURA DE TRUFA

TRUFFLE BRISURA

Se trata de **pura trufa triturada aromatizada**.

Shredded truffle flavoured.

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración.

***Vida útil:** 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 15 días.

***Sugerencias:** Ideal para mezclar con pizzas, hamburguesas, patés, embutidos, huevos, quesos, pastas, croquetas, etc.

***Conservation:** Keep in a dry and cool place. Once opened keep refrigerated.

***Shelf life:** 24 months after packing date. Once opened, consume within 15 days.

***Suggestions:** Combine with pizza, hamburgers, pate, sausages, eggs, cheese, pasta, croquettes, etc. Keep in a dry and cold place. Packed in tins or jars.



Brisura



Tarro de 55g / caja de 12 u.

55g jars / 12 u. box

Tarro de 340g / caja de 6 u. 340g

tins or jars / 6 u. box

Lata de 800g / caja de 12 u.

800g tins / 12 u. box



Tarro de 525g / caja de 6 u.

525g jars / 6 u. box

SALSA TARTUFATA

TARTUFATA SAUCE

Salsa elaborada con **champiñón, aceitunas negras** y **trufa de verano** (*Tuber aestivum*). Lista para usar sola o acompañada de nata, caldo, aceite de oliva, etc.

*Sauce made of **mushroom, black olives** and **summer truffle**, ready to use alone or with cream, broth, olive oil...etc.*

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración.

***Vida útil:** 36 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir antes de 5 días.

***Sugerencias:** ideal con paté, arroz, patatas, rellenos, etc. No cocinar demasiado.

****Conservation:** Keep in a dry and cool place.*

****Shelf life:** 36 months after packing date. Once opened, consume within 5 days.*

****Suggestions:** Ideal grate with pâté, rice, potatoes, stuffings, etc. Don't cook too much.*



CREMA TARTUFATA

TARTUFATA CREAM

Cremosa salsa no aceitosa, de textura similar al paté, elaborada con champiñones, boletus y trufa de verano. Para condimentar y rellenar pastas, salsas, burratas, etc.

***Creamy non-oily sauce** with a texture similar to pâté and made with mushrooms, funghi porcini and summer truffle to season and fill pasta, rice, burrata, pizza, etc.*

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

***Vida útil:** 36 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir en 4 días.

***Sugerencias:** Ideal para crear salsas y rellenos de pasta, arroces, carnes, burratas, etc.

****Conservation:** Keep in a dry and cool place.*

****Shelf life:** 36 months after packing date. Once opened, consume within 4 days.*

****Suggestions:** Ideal for creating sauces and fillings for pasta, rice, meats, burrata, etc.*



Lata de 800g / caja de 12 u.

800g tins / 12 u. box

Miel



Tarro de 120g / caja de 12 u.

120g jars / 12 u. box

Tarro de 380g / caja de 6 u.

380g jars / 6 u. box

MIEL DE ACACIA CON TRUFA DE VERANO

ACACIA HONEY WITH SUMMER TRUFFLE

Una miel suave, de las más valoradas en la cocina, acompañada de unas **finas láminas de trufa de verano**. El aroma de la trufa se fusiona con la suave textura de una de las mieles más admiradas en la cocina.

*A smooth honey, one of the most appreciated for cooking, **paired with slices of summer truffle**. The scent of truffle merge with the smooth texture of one of the most admired honeys for cooking.*

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

***Vida útil:** 36 meses desde la fecha de fabricación.

***Sugerencias:** Es ideal para repostería como tartas, cuajadas y compotas, complementa con cualquier fruta fresca, pero también ensaladas, quesos y carnes.

****Conservation:** Keep in a dry and cool place.*

****Shelf life:** 36 months after packing date.*

****Suggestions:** This product is the perfect match for confectionery, baking, desserts, curds, jams, fresh fruits, but also for salads, cheeses and meats.*



PÉTALOS DE SAL CON TRUFA NEGRA

SALT FLAKES WITH BLACK TRUFFLE

Sal de manantial cristalizada en escamas de trufa negra

(*Tuber Melanosporum*) de suave sabor y olor a trufa. Sin aromas añadidos.

Salt from spring water crystallized in flakes with natural black truffle Tuber Melanosporum (black winter truffle). Delicate taste and truffle scent. No added flavours.

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

***Vida útil:** 18 meses desde la fecha de fabricación.

***Sugerencias:** Sazonador de cremas, pasta, huevos, parrilladas de verduras, carnes, pescados, foie, ensaladas, salsas, etc.

**Conservation: Keep in a dry and cool place.*

**Shelf life: 18 months after packing date.*

**Suggestions: Great seasoning for creams, pasta, eggs, grilled vegetables, meats, fishes, foie, salads, sauces, etc.*



Tarro de 60g / caja de 12 u.
60g jars / 12 u. box



Tarro de 100ml / caja de 12 u. ó 24 u.

100ml jars / 12 u. box or 24 u. box

Botella de plástico o tarro de 250ml / caja de 12 u.

250ml plastic bottle or jars / 12 u. box

Botella de plástico o tarro de 500ml / caja de 12 u.

500ml plastic bottle or jars / 12 u. box

AOVE AROMA TRUFA NEGRA/ TRUFA BLANCA

BLACK/WHITE TRUFFLE FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Condimento elaborado a base de **aceite de oliva virgen extra** con toques amargos y sutiles, aromatizado a la trufa negra o blanca.

Condiment made from Extra Virgin Olive Oil with bitter notes and black truffle flavour.

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

***Vida útil:** 18 meses desde la fecha de fabricación.

***Sugerencias:** Es perfecto para añadir a pasta, ensaladas, tortillas, carnes, pescados, pizza, etc.

**Conservation: Keep in a dry and cool place.*

**Shelf life: 18 months after packing date.*

**Suggestions: Great for pasta, salads, omelettes, meats, fish, pizza, etc.*



CREMA DE BALSÁMICO AROMA TRUFA

BLACK TRUFFLE BALSAMIC CREAM

El perfecto aderezo para decorar y acompañar nuestros platos creando exquisitas presentaciones. La excelente trufa negra se fusiona con la **dulzura de esta crema de textura densa**, sorprendiendo en todos sus aspectos. Una crema muy densa de balsámico puro aromatizada la trufa negra sin azúcares añadidos.

*It is the perfect dressing for garnishing and serving your dishes. The impressive black truffle flavour merges with the **sweetness of this dense textured cream**, surprising in every aspect. It is a pure balsamic vinegar cream with the flavour of the black truffle, without added sugars.*

***Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

***Vida útil:** 36 meses desde la fecha de fabricación.

***Sugerencias:** Ideal tanto en primeros como segundos platos y postres, para acompañar ensaladas, gazpachos, carnes asadas, verduras, guarniciones, etc.

***Conservation:** Keep in a dry and cool place.

***Shelf life:** 36 months after packing date.

***Suggestions:** Combine with main courses, side dishes or desserts, with salads, gazpachos, roasts, greens, garnishes, etc.



Crema de
Balsámico



Botella de plástico
de 250ml / caja de 12u.
250ml plastic bottle / 12 u. box



Tarro de 200ml / caja de 6u.

200ml jars / 6 u. box

Otros tamaños a consultar

Other formats please contact us

JUGO DE TRUFA NEGRA

BLACK TRUFFLE JUICE

Se trata de jugo de primera cocción de *Tuber Melanosporum*. **El jugo de trufa negra es natural**, se obtiene de la primera cocción de trufa *Melanosporum* fresca, agua y sal.

*It is the first cooking juice of Tuber Melanosporum. **Black truffle juice is natural**, it is obtained from the first cooking of fresh Melanosporum truffles, water and salt.*



MANDOLINA DE TRUFA

TRUFFLE MANDOLIN

Laminador para trufa de **acero inoxidable con mango de madera**, robusto y preciso, con cuchilla lisa de acero inoxidable. Tornillo de ajuste para un corte perfecto de 0,2 mm a 3 mm.

*Stainless steel slicer for truffles with **wooden handle**. Sturdy and precise. Stainless steel blade. Adjusting screw for a perfect cut from 0,2 mm to 3 mm.*

Mandolina



RALLADOR DE TRUFA

TRUFFLE GRATER

Rallador de cuchillas afiladas hechas en **acero inoxidable**. Un innovador diseño que **permite utilizarlo sin peligro a cortes**.

Además de trufa, se puede usar con quesos duros, cítricos, ajo, jengibre, nuez moscada, etc. Donde conseguirás un finísima ralladura. Apto para lavavajillas

Grater with sharp blades made of **stainless steel**. An innovative design that allows it to be used **without danger of cuts**. In addition to truffle, it can be used with hard cheeses, citrus fruits, garlic, ginger, nutmeg... where it will obtain a very fine zest. Dishwasher safe.

Rallador





 www.esporagourmet.com

 info@esporagourmet.com

 **+34 975 232 580**

 **Trufa Negra Espora Gourmet**

Polígono Industrial Las Casas Calle D, Parcela 13 nave 16, 42005 Soria