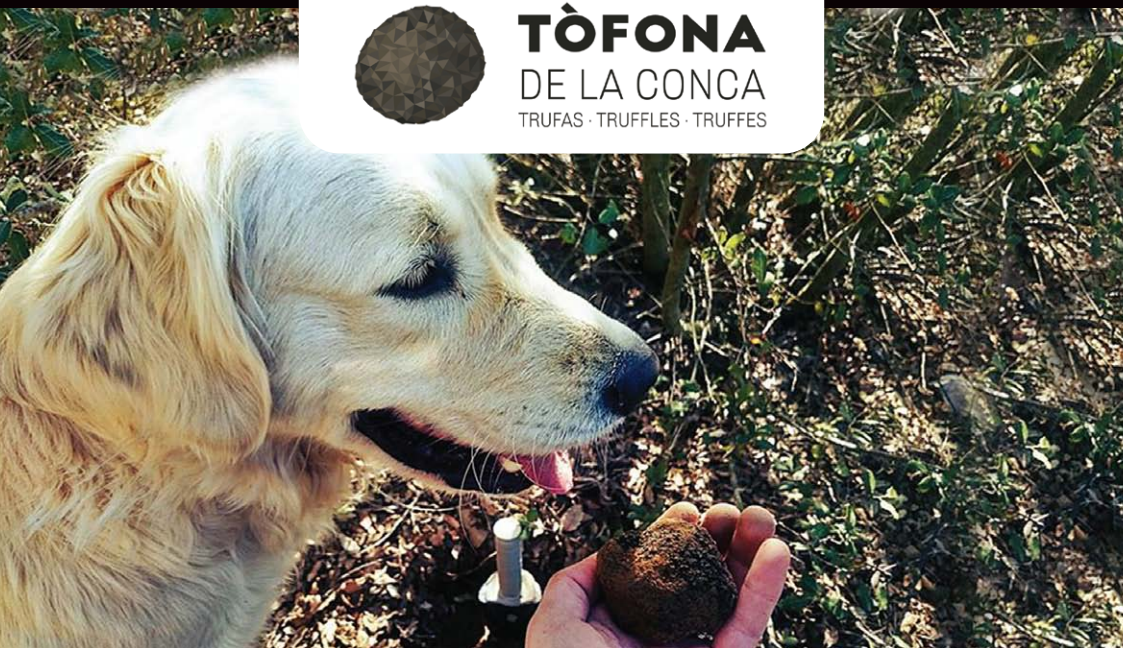




TÒFONA
DE LA CONCA
TRUFAS · TRUFFLES · TRUFFES



TÒFONA DE LA CONCA

A Tòfona de la Conca som la tercera generació de tofonaires a la família Espasa, i, seguint la tradició familiar, amb molta passió, ens dediquem a la recerca de tòfones. Des de l'any 1965 estem en el món de la tòfona, comptant sempre amb un producte fresc de màxima qualitat del camp a la cuina.

Recollim la tuber melanosporum (Tòfona negra) i tuber aestivium (Tòfona d'estiu) de manera silvestre i també en les nostres plantacions tofoneres. Podem oferir tòfones d'alta qualitat durant tota la temporada a les Muntanyes de Prades, als Boscos del Monestir de Poblet i a les Garrigues altes.

*La tòfona és coneguda pel seu aroma i sabor, i constitueix un dels ingredients privilegiats de la gastronomia internacional. Existeixen actualment almenys 180 espècies del gènere tuber al món, essent la tòfona negra (*T. melanosporum*) la més apreciada de les que produïm a Catalunya.*



Llistat de productes:

• **Tuber Melanosporum:** La tòfona negra és coneguda pel seu aroma i sabor constituint un dels privilegis de la gastronomia internacional gràcies a les seves propietats organolèptiques. A més, Tòfona de la Conca posem a la seva disposició els seus millors exemplars de tòfones fresques en el seu punt òptim de maduració.

• **Tuber aestivum:** La tòfona d'estiu amb el seu subtil aroma és diferent i inferior al de la Tuber melanosporum, però la fa molt atractiva pel seu baix preu. Tot i així combina perfectament amb els mateixos plats que la Tuber melanosporum i queda molt bé amb plats frescos típics d'estiu com amanides, pasta fresca, etc.

• **Oli de tòfona negra arbequina:**

Oli Arbequina de collita pròpia condimentat amb tòfona negra. Té la característica de donar un gran aroma als plats. Es recomana usar l'oli en cru per no perdre la volatilitat en l'aroma i el gust de la tòfona negra. Perfecte i original per a qualsevol client que vulgui tenir una experiència gourmet amanint els plats amb aquest oli tan especial. S'envasa en ampolles de 250 ml amb un decantador especial per a l'oli.

Fitxa de contacte:

Nom: Didac Espasa Sanahuja

Adreça: Av. amics de Vimbodí, 9
43430 Vimbodí i Poblet
(Tarragona)

Telèfon: 676 698 575

Mail: tofonadelaconca.info@gmail.com

Web: www.tofonadelaconca.com