Decálogo Trufforum

1 ***Tuber melanosporum*** **es el nombre científico de la trufa negra** europea. ¿Sabías que conocer el nombre científico es muy importante para diferenciarla de otras especies de trufas de apariencia muy similar y de valor inferior?

2 Las trufas **asiáticas tienen un precio hasta 20 veces inferior** al de la trufa negra europea. ¿Sabías que algunas trufas asiáticas presentan un gran parecido con la trufa negra y que diferenciarlas requiere la labor de expertos?

3 La trufa negra es un **potente y delicado aromatizador de alimentos** al alcance de todos. ¿Sabías que con una trufa negra pequeña puedes aromatizar huevos para más de 100 personas?

4 La trufa negra **se produce principalmente en Francia, España e Italia.** ¿Sabías que estos países producen 80 toneladas anuales y dan trabajo a más de 10.000 truficultores?

5 La trufa negra **se produce de forma sostenible y responsable en Europa.** ¿Sabías que el 90% de los truficultores son pequeños propietarios que cuidan y fijan población en el medio rural?

6 La trufa negra **se recolecta con ayuda de perros adiestrados.** ¿Sabías que los perros truferos permiten a los truficultores extraer las trufas en su justo punto de maduración?

7 La trufa negra de invierno es un **producto de temporada que se produce entre noviembre y marzo** en Europa. ¿Sabías que la trufa fresca madura es la mejor forma de disfrutar de todos sus auténticos aromas?

8 La trufa negra fresca madura **contiene más de 100 compuestos aromáticos** cuya combinación y proporciones es una experiencia gastronómica inimitable. ¿Sabías que existen productos sintéticos utilizados en la industria agroalimentaria que tratan de imitar el aroma de trufa pero que son otro producto diferente a la auténtica trufa negra?

9 La trufa negra se produce en paisajes de una gran belleza y **contemplar la caza** de la trufa es **una experiencia única.** ¿Sabías que hay productos turísticos específicos para conocer la cultura de la trufa en los territorios rurales productores?

10 La trufa negra tiene un **gran valor gastronómico** que marida muy bien y potencia muchos alimentos. ¿Sabes que hay restaurantes especializados que ofrecen menús en temporada centrados en la trufa negra?