
 store.cxcchefs.com
 [cxcstore](https://www.instagram.com/cxcstore)



VODKA TRUFA





LA TRUFA COMO PRODUCTO

La trufa negra, *tuber melanosporum*, es un hongo que se encuentra normalmente en terrenos de composición caliza donde crecen encinas, robles y avellanados. Encontrar y recolectar las trufas silvestres que usamos en este producto es posible gracias al trabajo con los perros, una tarea que antiguamente se llevaba a cabo con cerdos. Este proceso rodea a este hongo de misterio y leyenda.



LA TRUFA EN LA GASTRONOMÍA

El sabor y, principalmente, el aroma –que representa el Alma del producto–, son las propiedades más valiosas que tiene. Las zonas que encontramos en la península, como las de Osona (en Catalunya), Teruel, Soria o Navarra, juntamente con las del Périgieux (Francia) o Alba (Italia), son las que cuentan con mayor prestigio en cuanto a calidad del producto y en cómo escoger el producto en el punto óptimo de maduración.

Hace milenios que la gastronomía ha sabido apreciar las cualidades de las trufas, generación tras generación y hasta nuestros días.



EL PORQUÉ DE ESTE PROYECTO

Queríamos captar el Alma de un producto como la trufa de una manera diferente y, al mismo tiempo, de la forma más natural posible. La inquietud y la visión creativa del equipo han hecho posible el imaginarse un producto de esta naturaleza; fruto de un trabajo más global en el mundo de las conservas. Fue en el año 2018 cuando empezamos a trabajar en este proyecto, tratando de encontrar la mejor forma para que pudiera ver la luz.



EL PROCESO

Nos decidimos por un macerado en frío de larga duración, mínimo de cuatro meses, que va evolucionando a mejor tras el paso del tiempo y para favorecer así el conjunto de matices que se desarrollan de forma única en la botella. Hacemos la maceración desde el minuto cero, directamente en la botella en la cual juntamos el vodka con la trufa negra recién laminada. El proceso es totalmente artesanal y las botellas se rellenan y disponen a macerar una a una.



EL RESULTADO Y DEGUSTACIÓN

El VODKA TRUFA preserva el carácter y el Alma de la trufa negra, otorgándonos así en nariz las potentes notas de terrosidad y humedad tan características de este producto. Una vez en boca es glicérico, elegante y muy sabroso. Ideal para consumir solo y también para acompañar platos. Por ejemplo, con el caviar, con el que forma un tándem formidable. También con el conjunto de productos marinos como las ostras y demás bivalvos.

Hay que servirlo lo más frío posible para evitar que el alcohol sea demasiado punzante y que el vodka gane la textura glicérica del alcohol.

