



TRUFFLE FLAVOUR

NEW 2021



TRUFAS
A TREND PRODUCT



www.nutsoriginal.com



ORIGEM

As trufas sempre foram reverenciadas e datam de 1600 a.C. São fungos especiais conhecidos também como os **“diamantes da terra”**.

Este fungo subterrâneo é encontrado nas raízes vivas das árvores de castanheiro, carvalho, aveleira e faia. A palavra trufa vem do latim “tubérculo”, que significa crescimento.

Remonta aos antigos egípcios, que tinham as trufas em alta estima e as comiam revestidas de gordura de ganso.

Os gregos e romanos utilizavam-na para fins terapêuticos, sentindo que estas lhes conferiam saúde eterna ao corpo e à alma.

As trufas sempre foram vistas como tendo qualidades exóticas quer no seu aroma e sabor, tornando-as mais populares entre as classes nobres.

Ao longo da Idade Média, as trufas praticamente desapareceram, por pressão da igreja que via as suas propriedades afrodisíacas como algo incorreto.

Durante a Renascença, as trufas voltaram durante o reinado de Luís XIV, que não apenas as salvou da obscuridade, mas também as empurrou para a vanguarda de um dos pratos mais respeitados da Europa.

Em meados de 1800, a trufa teve sua maior produção até hoje.

Mais de 2.000 toneladas de trufas apareceram em toda a Europa. Uma era de abundância e riqueza que não teve uma longa duração, pois após Primeira Guerra Mundial, muitas das terras rurais foram destruídas e o crescimento de trufas diminuiu drasticamente.

Atingindo o seu nível mais baixo na década de 1960, produzindo menos de 400 toneladas.

As colheitas atualmente são feitas com a ajuda de cães farejadores, em substituição das porcas treinadas. A dificuldade na descoberta deste produto, a sua raridade faz com que seja uma das iguarias mais caras do mundo.



Nuts Original[®]
TRUFFLE FLAVOUR

TRUFAS
A TREND PRODUCT

info@nutsoriginal.com | www.nutsoriginal.com

MARCA PROPRIA
PRIVATE LABEL

Nuts Original®

TRUFFLE FLAVOUR

Existem mais de 200 espécies de trufas. As trufas mais veneradas são Aestivum Vitt., Uncinatum, Magnatum Pico e Melanosporum, e vão do tamanho de uma noz ao de uma batata média.

- As trufas pretas exalam um aroma pungente e geralmente têm um sabor descrito como sendo de nozes, terrosas, amadeiradas, cogumelos e até mesmo um pouco achocolatado.
- As trufas brancas são um pouco mais subtis em comparação, embora ainda completamente perceptíveis quando adicionadas a qualquer prato. Elas exalam um aroma almiscarado e um sabor que é tipicamente descrito como levemente a alho.

O seu aroma deslumbrante e irresistível, aliados à riqueza vitamínica e mineral, tornam este produto especial.



info@nutsoriginal.com | www.nutsoriginal.com



A TRUFA e os seus benefícios na saúde:

Em África e no Oriente Médio, as pessoas usam trufas como remédio para problemas de pele e olhos.

Tratando-se de um produto rico em vitaminas e minerais, antioxidantes, propriedades antibacterianas e imunológicas.

A TRUFA como produto Trend:



Ao longo dos anos e face à inovação na alta gastronomia, este produto exótico tornou-se cada vez mais a estrela de diversos pratos, sendo apelidado de “o **diamante da cozinha**” chegando a mais consumidores, que o procuram não só na sua forma natural, como em sabor trufado nos alimentos, como o caso do azeite, dos molhos, das massas.

A trufa atualmente é um dos produtos tendência em vários países por todo o mundo, cuja taxa de crescimento anual atingirá os 19% em 2023, graças à crescente demanda da indústria alimentar, cujos consumidores estão cada vez mais exigentes e dispostos a explorar alimentos inovadores.

Focando mais uma vez na procura dos mercados, a Nuts Original, desenvolveu uma linha de snacks aperitivos trufada, que vem colmatar esta falta aos amantes de snacks e trufa.

Combinação perfeita e rara, usando a trufa italiana, caracterizada pelo seu cheiro peculiar e aromático, assim como pelo seu sabor extremamente exótico.

Nuts Original
TRUFFLE FLAVOUR


TRUFAS
A TREND PRODUCT

info@nutsoriginal.com | www.nutsoriginal.com

 **MARCA PROPRIA**
PRIVATE LABEL

NEW 2021



TRUFFLE FLAVOUR



PRPRIVATE LABELODUTOS

TRUFFLE & SALTED

- #01 Mix Amendoins
- #02 Amêndoas
- #03 Milho
- #04 Favas

TRUFFLE SALTED & HONEY

- #05 Amendoim Torrado

TRUFFLE SALTY

- #06 Mix
Frutos Secos Torrado
(Amêndoa, Amendoim e Caju)

info@nutsoriginal.com | www.nutsoriginal.com



TRUFFLE & SALTED



- #01 Mix Amendoins
- #02 Amêndoas
- #03 Milho
- #04 Favas



#01 Mix Amendoins

Mistura de amendoins criteriosamente selecionados e aromatizados com ervas, especiarias e trufa que nos conduzem a uma aventura de sabores únicos.



#02 Amêndoas

Amêndoas irresistivelmente crocantes fumadas, torradas no forno e polvilhadas com sal marinho e trufas para fazer de qualquer ocasião uma ocasião especial.



#03 Milho

Milho crocante polvilhado com trufa, com aroma intenso e sabor inconfundível.



#04 Favas

Favas crocantes, fontes de sabor, proteína e fibra, com baixo teor de açúcares e gorduras. Um snacks vegetal nutritivo livre de culpas.



EMBALAGENS



Doypack



Foil

PRODUTOS
PRIVATE LABEL

TRUFFLE SALTED & HONEY



#05 Amendoim Torrado



#05 Amendoim Torrado

Amendoim torrado no forno, levemente polvilhado com sal marinho, coberto com mel e salpicado de trufa.

Nuts
Original®

TRUFFLE FLAVOUR

NEW 2021



TRUFFLE SALTY



#06 Mix Frutos Secos Torrado
(Amêndoa, Amendoim e Caju)



#06 Mix Frutos Secos Torrado (Amêndoa, Amendoim e Caju)

Saborosa combinação de frutos secos assados no forno, com sal marinho sal marinho com frutos secos assados no forno, criando assim uma harmoniosa ligação de sabores únicos.

TRUFAS
A TREND PRODUCT

info@nutsoriginal.com | www.nutsoriginal.com

MARCA
PRÓPRIA
PRIVATE LABEL



info@nutsoriginal.com



www.nutsoriginal.com