



MyKos  
GOURMET  
عبدالله





Desde la más remota antigüedad el hombre ha sabido aprovechar los valores alimenticios de los hongos y las setas. Griegos y romanos elevaron su categoría a la de placer culinario.

De la Grecia milenaria procede el término Mykés, que significa hongo en la lengua de Homero.

Muchos siglos más tarde nace en Soria, tierra bendecida generosamente por la naturaleza con Boletus, antiguamente llamados «migueles», setas y trufa negra (*Tuber melanosporum*); Mykés Gourmet, para llevar a los paladares más exigentes los sabores de frutos tan selectos.

El equipo de Mykés Gourmet une ilusión, trabajo, innovación y gusto por las cosas bien hechas en sus creaciones y diseños, a partir de materias primas de la más alta calidad.

Degusta y disfruta.

**Mykés Gourmet**

*"El placer de lo exquisito"*

Man has appreciated the nutritional value of mushrooms and fungi since ancient times. It was the Greeks and the Romans who first elevated them to their position of culinary delicacy.

The term Mykés comes from Ancient Greece and means mushroom in the language of Homer.

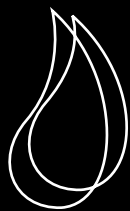
Many centuries later in Soria, a land generously blessed by nature with Boletus (known as "migueles" in ancient times), mushrooms and black truffle (*Tuber melanosporum*), Mykés Gourmet was created to bring the flavours of these stunning products to lovers of gourmet food.

The Mykés Gourmet team brings together excitement, hard work, innovation and an appreciation of well-executed creations and designs using premium quality raw materials.

Taste and enjoy.

**Mykés Gourmet**

*"The Pleasure of the Exquisite"*



A C E I T E S

O I L S

"No sólo canta el vino,  
también canta el aceite,  
vive en nosotros con su luz madura  
y entre los bienes de la tierra  
aparte,  
aceite,  
tu inagotable paz, tu esencia verde,  
tu colmado tesoro  
que desciende  
desde los manantiales del olivo."

Pablo Neruda

Condimento perfecto para acompañar cualquier tipo de platos, destacando en ensaladas, pasta, carne asada, carpaccios, pescados, etc...

Unas gotas son suficientes para dar un sabor y un aroma únicos a sus platos.

Nuestro producto estrella: "Aceite de oliva virgen extra de Navarra con trufa negra (Aroma natural *Tuber melanosporum*)"

Otras variedades de aderezos:

- Aceite de oliva virgen extra con trufa blanca (*Tuber magnatum pico*).
- Aceite de oliva virgen extra con Boletus.

A perfect accompaniment for salad, marinades, roasts, carpaccios, fish, etc...

A few drops are enough to give a delicious taste of truffle to your dishes.

Our flagship product: "Extra virgin olive oil with black truffle" (*Tuber melanosporum natural flavour*).

More seasonings:

- Extra virgin olive oil with white truffle. (*Tuber magnatum pico*).
- Extra virgin olive oil with Boletus.





"En casa del rico, el vinagre se vuelve vino."

(Anónimo)



V I N A G R E S

V I N E G A R S



Conjunto de vinagres aptos para cualquier ocasión. Servir con medida o acompañados con otro tipo de vinagres (Jerez, manzana,...).

Perfecto para ensaladas de pasta, emulsiones, escabechados, asados, verduras, etc...

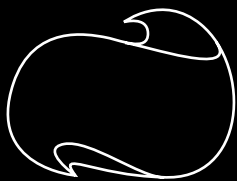
- Vinagre de Módena con trufa negra.
- Vinagre de Módena con trufa blanca.
- Vinagre de vino blanco con trufa negra.
- Vinagre de vino blanco con trufa blanca.

Set of vinegars suitable for any occasion. We recommend combining it with another type of vinegar (Balsamic, apple,...).

Use it to season any type of salad, emulsions, marinades, meat, carpaccios, fish, etc...

- Balsamic vinegar with black truffle.
- Balsamic vinegar with white truffle.
- White wine vinegar with black truffle.
- White wine vinegar with white truffle.





C R E M A S

D E Q U E S O

C R E A M C H E E S E S

"Con buen queso y mejor vino, más corto se hace el camino"

(Anónimo)

A partir de queso de leche cruda de oveja fabricamos nuestras cremas de queso con trufa negra, trufa blanca y con Boletus.

Estas cremas son ideales para usar en repostería y para la elaboración de cremas y salsas.

Siempre hay que usarlas en su justa medida, una cucharada dará un sabor increíble.

También se pueden tomar untadas únicamente en pan.

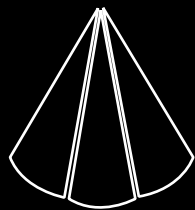
We make our cream cheeses with black truffle, white truffle and Boletus from raw ewe's milk cheese.

These cream cheeses are delicious in pastries, creams and sauces.

It's important to add just the right amount, a spoonful adds a wonderful depth of flavour.

They are also superb on bread.





Q U E S O S

E N A C E I T E

C H E E S E I N O I L

"El queso. El salto de la leche hacia la inmortalidad."

Cliff Fadiman

Hemos unido el sabor intenso del queso de leche cruda de oveja con un aceite de oliva virgen extra ecológico de variedad Arbequina, lo que nos proporciona un producto 100% natural.

También juntamos estos quesos con aceite de oliva virgen extra con trufa blanca o con trufa negra

Un gran complemento como entrante o aperitivo, perfecto como centro de mesa.

El aceite sobrante puede ser utilizado para condimentar otros platos.

This product is 100% natural and combines the intense flavour of the raw ewe's milk with that of the extra virgin olive oil (Arbequina variety).

We also add these cheeses to extra virgin olive oil with white truffle or black truffle.

It is great as a starter or appetizer, perfect as a centerpiece for your table.

Leftover oil can be used to enhance other dishes.





"De Dios viene el bien, y de las abejas, la miel."

(Anónimo)



M I E L

H O N E Y

De nuestras tierras de Soria nacen mieles artesanas de encina y romero, las cuales usamos para hacer nuestras mieles aromatizados con trufa negra y con trufa blanca.

Aprovéchelas para dar un sabor único a sus asados, pescados, etc...

Muy recomendable untar con un pincel ligeramente cualquier tipo de brocheta, las dará un brillo y un sabor sorprendente.

Ideales para repostería.

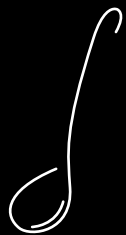
We use artisanal holm oak and rosemary honey from the Sorian countryside to make our range of honeys with black truffle and white truffle.

Enjoy them with your roasts, fish dishes, etc..., to provide a delightful flavour.

We also highly recommend using a brush to paint a thin layer on kebabs (of any kind) to give them a stunning glaze and flavour.

Also wonderful with pastries.





M E R M E L A D A

D E S E T A S

M U S H R O O M J A M

"La mermelada es buena sólo si tenemos que subir en una silla para coger el bote en el armario."

**Alexandre Vialatte**



Nuestra mermelada de Boletus hará las delicias de los más golosos.

Fabricada únicamente con boletus y azúcar, puede ser usada para dar un toque dulce a sus platos de caza, de foie o patés.

Una elección fantástica para usar en crepes, en hojaldres rellenos y en postres; o sobre un queso fresco o curado.

Una perfecta guarnición.

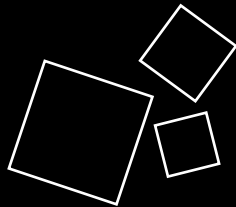
Our Boletus jam is a delight for those with a sweet-tooth.

Made exclusively with boletus and sugar, it can be used to give a sweet touch to your game dishes, foie or pâtés.

A perfect choice in crepes, in filled pastries and in desserts or on a fresh or mature cheese.

A stunning accompaniment.





S A L

S A L T

"Debe haber algo extrañamente sagrado en la sal: está en nuestras lágrimas y en el mar"

**Khalil Gibran**

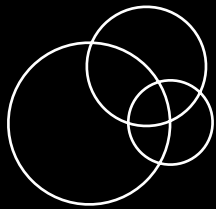
Unas sales marinas 100 % a las cuales hemos añadido una de las joyas de la cocina, el azafrán. También con el rey del bosque soriano, el Boletus. Sin olvidar la inconfundible trufa negra (*Tuber melanosporum*).

El resultado, nuestra gama de sales "Sal di Rufo", una composición de tres sales únicas que le permitirá dar un toque excepcional a cualquier tipo de plato de una forma sencillísima.

A range of 100% sea salt combined with the culinary gem, Saffron. Also with Boletus, the "King of the Sorian Woods". And of course with the unique black truffle (*Tuber melanosporum*).

To produce our exceptional and unique "Sal di Rufo" range of salts, which allow you to give a mouthwatering touch to any type of dish with a shake of your hand.





TRUFAS

DE LA TIERRA

SORIA'S TRUFFLES

"El buen setero no es aquel que llega con la cesta repleta, si no aquel que no deja huella de su paso por el sitio que visita."

(Dicho setero)

En la época invernal seleccionamos las mejores trufas de las tierras de Soria para poder ofrecer a nuestros clientes un producto de máxima calidad.

Trabajamos con trufa negra (*Tuber melanosporum*), conocida también como trufa de Perigord, la cual es muy apreciada en la gastronomía y posee un gran valor económico.

Le ofrecemos estas trufas de varias formas para ofrecerle más diversidad a la hora de cocinar:

- Trufa entera.
- Trufa laminada en aceite.
- Jugo de trufa.

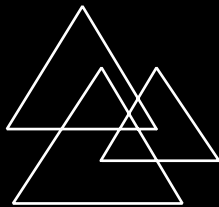
In winter we select the best truffles from the Sorian region and offers this premium quality product to its clients.

We offer black truffles (*Tuber melanosporum*), also known as Perigord truffles, which are held in high esteem in the gastronomic world and command a high price.

We are delighted to offer you truffles in a variety of formats to suit your culinary requirements:

- Whole truffles.
- Thinly sliced truffles in extra virgin olive oil.
- Truffles juice.





SETAS

DESHIDRATADAS

DRIED MUSHROOMS

"Las setas de abril para mí, las de mayo para mi amo."

(Dicho setero)

Para poder ofrecer setas todo el año también disponemos de setas deshidratadas.

Basta con rehidratarlas durante 20 ó 30 minutos antes de su utilización, con lo que retornarán a su estado natural.

Con todo su aroma y sabor; ya estarán listos para su uso en la cocina.

Nosotros ofrecemos setas silvestres de primera calidad, recolectada, seleccionada y totalmente limpia.

Destacamos: Boletus, senderuelas, trompeta de la muerte, rebozuelo, shiitake entero, etc...

To offer mushrooms all year round, we also sell dried mushrooms.

To use dried mushrooms simply soak them for 20-30 minutes before use, this restores them to their natural state, with all their aromas and flavours, ready for cooking.

We sell premium quality wild mushrooms, harvested and cleaned thoroughly.

The mushrooms MYKÉS GOURMET offers include: Boletus, scotch bonnet, horn of plenty, chanterelle, whole shiitake, etc...





Mykés Gourmet logo, products packaging, catalog design, and photography by Olivier Lecerf. More info at : [lecerfoliviermail@gmail.com](mailto:lecerfoliviermail@gmail.com)



P R O D U C T O S   M I C O L Ó G I C O S   G O U R M E T   S O R I A

G O U R M E T   M Y C O L O G I C A L   P R O D U C T S   F R O M   S O R I A



Tlf: +34 975 239 658

Fax: +34 975 225 278

[info@mykesgourmet.com](mailto:info@mykesgourmet.com)

P.I. Las Casas. Calle J s/n, Nave 1 (Vivero de empresas)

42005 Soria (Spain)

[www.mykesgourmet.com](http://www.mykesgourmet.com)