

Tartufo bianco fresco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Świeża trufla biała występuje w dwóch odmianach – zimowej i letniej.

Zimowa odmiana trufla białej, zwanej też piemoncką (Tuber Magnatum Pico) to najszlachetniejszy i najdroższy grzyb świata. Zwana „brylantem kuchni”.

Okres zbiorów przypada na początek października i trwa do końca grudnia. Spotykana jest na wysoko położonych równinach, zazwyczaj do 600 m n.p.m. o wilgotnym klimacie. Rośnie pod dębami, lipami, wierzbami i leszczyną. Przybiera barwy od białawożółtawej, jasnobieżowej do ochrowo-żółtawej, czasami z lekkim zielono-brązowym odcieniem

i zawsze obecnym białawym żyłkowaniem. Trufla biała znajdowana pod lipami częstokroć ma odcień czerwonawy. Ma nieregularną formę i różne wielkości.

Odmiana letnia – włoska trufla biaława (Tuber Borchii Vitt.

o Tuber Albidum Pico) zbierana jest od połowy stycznia do końca kwietnia. Występuje na terenie całego półwyspu apenińskiego, w różnych warunkach klimatycznych, preferuje jednak tereny piaszczyste. Zazwyczaj ma formę okrągłąwą i niewielkie rozmiary. Występuje w bogatej gamie kolorystycznej, od odcieni bieli po pomarańcz i brąz,

z nielicznym białawo-rdzawym żyłkowaniem.

Sugestie



Włoska trufla biała o typowym, wybornym smaku, zazwyczaj stosowana w postaci surowej. Używana może być w postaci plasterkowanej bądź tartej do mięs, jaj, makaronów, risotto, tataru, mięczaków i skorupiaków.

Używana surowa, w postaci plasterków bądź tarta bezpośrednio na danie, lub też gotowana do aromatyzowania sosów i kremów. Wspaniała do skorupiaków i owoców morza.

Uwagi

Dostawa świeżej partii produktu co tydzień.

Po więcej informacji odnośnie produktu i zamówienia prosimy o kontakt z firmą.

Dane techniczne

Składniki: Świeża trufla biała

Pojemność: Produkt występuje w porcjach po ok.10-30 gram lub w kawałkach ponad 30 gram.