

Tartufo nero fresco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Trufla czarna występuje w dwóch odmianach – zimowej i letniej.

Szlachetna czarna trufla zimowa (*Tuber Melanosporum* Vitt.) zbierana jest od połowy listopada do połowy marca. Lubi wysoko położone, słoneczne i przewiewne stanowiska o południowej ekspozycji. Rośnie pod dębami, grabami, leszczyną. We Włoszech rozpowszechniona w centralnych Apeninach, Marche i Umbrii. Ma formę okrągłą i wielkość od orzecha włoskiego do dużego ziemniaka. Na zewnątrz czarna, wewnątrz z białym żyłkowaniem. Ma wyborny smak, dzięki któremu zyskała nazwę „słodka”.

Czarna trufla letnia (*Tuber Aestivum* Vitt), jako mało wymagająca, jest najbardziej rozpowszechniona. Zbierana jest od początku maja do końca listopada, zatem praktycznie przez większość roku, z wyjątkiem krótkiego okresu wiosennego. Miejsce pochodzenia: Umbria i Toskania.

Wyglądem przypomina tradycyjną czarną truflę. Rośnie pod dębami, leszczyną, topolami, bukami i sosnami. Często osiąga znaczne rozmiary. Ma owalny kształt z nieregularnymi wzorami, z zewnątrz czarna, pokryta charakterystycznymi piramidkowymi, wypukłymi guzkami. Na przekroju jest zazwyczaj koloru brązowego. W zapachu i smaku przypomina nieco borowiki.

Sugestie

Czarna trufla zimowa, tradycyjna komponuje się wyjątkowo dobrze z dziczyzną i skorupiakami. Zazwyczaj po wcześniejszej krótkiej obróbce termicznej.



Czarna trufla letnia, jako mniej wyrazista w smaku niż trufla zimowa, polecana jest do gotowania.

Używana może być w postaci płatków do mięs, do fonduty, jaj sadzonych, do tagliatelli.

W formie rozdrobnionej, podsmażona na patelni z zębkiem czosnku, solą i pieprzem, stosowana jako dodatek do makaronów i drugih dań, jajecznicy i jaj.

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.