TARTUFO NERO UNCINATUM TRYFFEL SVART KITCHEN 10-20G

SKU: 13322

Priset på färsk tryffel varierar dagligen.
Varje fredag samlar vi in beställningar, och senast kl. 09:00 på måndagar skickar vi iväg vår order till leverantören. Leveransen anländer nästa vardag till oss på Il Molino, och du kan få varan i samband med leveransen av dina övriga artiklar under veckan.
För specialleveranser krävs en minimibeställning på 500 gram, vilket gör att vi kan ordna direktleverans från leverantören. Om vi hinner lägga beställningen innan kl. 09:00 får ni er tryffel levererad till er nästa vardag.
För en offert, kontakta din säljare eller mejla oss på info@ilmolino.se
Färsk, svart Tryffel Tuber Melanosporum

PRODUKT BESKRIVNING

Tartufo Nero Uncinato - Svart, hösttryffel / kökstryffel

Volym: varierande 10-39 g
Typ av tryffel: Svart, färsk hösttryffel - kökstryffel
Färg: Svart med vita vener av varierande tjocklek
Karaktär: Doft och smak påminner om hasselnöt
Servering: 8°C. Hyvla eller skär tunna ”slicar” över dina rätter

Ingredienser: Tartufo Nero Uncinato

Il Tartufo Nero Uncinato Chati

Il Tartufo Nero Uncinato (Svarta hösttryfflar) har ett karakteristiskt utseende med ett knottrigt ytterskal. De är mycket lika Svarta sommartryfflar, så mycket att de faktiskt klassificeras som en höstvariation av denna tryffel, men med en doft som är betydligt mer intensiv.

Svarta hösttryfflar är vanliga i Frankrike och Italien, där de är mest förekommande i centrala regioner. Även om Svarta hösttrufflar mognar mellan september och december, är det inte ovanligt att hitta dem även i januari och februari.

Dessa tryfflar är relativt stora – de kan variera i storlek från ett ägg till en apelsin, ibland växer de till mer än 10 cm i diameter. Deras doft och smak påminner om hasselnötter. De används inom italiensk matlagning främst till pasta, ris, ägg- och kötträtter enligt lokala kulinariska traditioner, och de kan serveras fint hyvlade eller hackade.

Något oregelbunden, knölig yta som kan vara något rundad eller mer oval i formen. Hymeniet/innandömet är till en början krämvit, blir sedan hasselbrun och till sist mörkbrun när tryffeln mognar, med vita vener av varierande tjocklek.

Tidigare var tryffeln lika utbredd som potatisen, men på grund av klimatförändringar har de blivit mycket sällsynta då de ställer mycket höga krav på både jord och klimat.

Då de är så sällsynta har det gjorts många försök till att odla tryfflar, bland annat genom att transplantera unga ekträd med svampporer. I några fall har det gett framgångsrika resultat, men de flesta gånger uteblir succén och därför anses den som en delikatess.

År 1729 kom en italiensk botaniker fram till, att tryfflar var fruktorgan från en svamp som växer i förbindelse med ett träds rötter, och därför lever i symbios med trädet. Tryfflar lever oftast i symbios med poppel, pil, hassel och/eller ek.

Italienska smaker sedan 1999

Il Tartufo Nero Uncinato Chati

Il Tartufo Nero Uncinato (Svarta hösttryfflar) har ett karakteristiskt utseende med ett knottrigt ytterskal. De är mycket lika Svarta sommartryfflar, så mycket att de faktiskt klassificeras som en höstvariation av denna tryffel, men med en doft som är betydligt mer intensiv.

Svarta hösttryfflar är vanliga i Frankrike och Italien, där de är mest förekommande i centrala regioner. Även om Svarta hösttrufflar mognar mellan september och december, är det inte ovanligt att hitta dem även i januari och februari.

Dessa tryfflar är relativt stora - de kan variera i storlek från ett ägg till en apelsin, ibland växer de till mer än 10 cm i diameter. Deras doft och smak påminner om hasselnötter. De används inom italiensk matlagning främst till pasta, ris, ägg- och kötträtter enligt lokala kulinariska traditioner, och de kan serveras fint hyvlade eller hackade.

Något oregelbunden, knölig yta som kan vara något rundad eller mer oval i formen. Hymeniet/innandömet är till en början krämvit, blir sedan hasselbrun och till sist mörkbrun när tryffeln mognar, med vita vener av varierande tjocklek.

Tidigare var tryffeln lika utbredd som potatisen, men på grund av klimatförändringar har de blivit mycket sällsynta då de ställer mycket höga krav på både jord och klimat.

Då de är så sällsynta har det gjorts många försök till att odla tryfflar, bland annat genom att transplantera unga ekträd med svampporer. I några fall har det gett framgångsrika resultat, men de flesta gånger uteblir succén och därför anses den som en delikatess.

År 1729 kom en italiensk botaniker fram till, att tryfflar var fruktorgan från en svamp som växer i förbindelse med ett träds rötter, och därför lever i symbios med trädet. Tryfflar lever oftast i symbios med poppel, pil, hassel och/eller ek.

Tartufo Nero Uncinato - Uncinatum Chati - Svart, hösttryffel / kökstryffel

ARTIKELNR: 11102
Volym: varierande 10-30 g
Typ av tryffel: Svart, färsk hösttryffel - kökstryffel
Färg: Svart med vita vener av varierande tjocklek
Karaktär: Doft och smak påminner om hasselnöt
Servering: 8°C. Hyvla eller skär tunna "slicar" över dina rätter

Tartufo dalle notevoli dimensioni
Perfetto con i primi e i secondi della tradizione
Profumo e sapore intenso di nocciole

MOLINO
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se