

Italienska smaker sedan 1999



Il Tartufo Nero Uncinato Chati

Il Tartufo Nero Uncinato (Svarta hösttryfflar) har ett karakteristiskt utseende med ett knottigt 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 hösttryfflar 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 köttretter 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 svamporer. 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: 13322

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

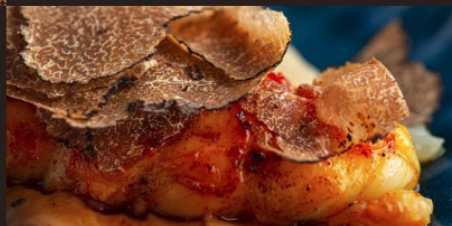
Tartufo dalle notevoli
dimensioni



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