

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Truffe d'été (Tuber aestivum)

La truffe d'été, au parfum délicat de sous-bois et de noisette.

Tuber aestivum, ou truffe d'été, se reconnaît à son écorce noire verruqueuse et à sa chair claire, beige à noisette, finement veinée. Son parfum, plus léger que celui des truffes d'hiver, évoque le sous-bois, le champignon et la noisette. Elle se consomme de préférence crue, en lamelles, et convient aux préparations froides comme aux plats tièdes.

SAVEUR

sous-bois, champignon, noisette, délicate

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité			●	●	●	●	●	●	●			

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

En cuisine

- En fines lamelles sur une salade ou un carpaccio
- Sur des pâtes au beurre ou un risotto
- Râpée sur une burrata ou des œufs

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr