

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Truffe noire (Tuber melanosporum)

La grande truffe noire d'hiver, au parfum puissant et profond.

Tuber melanosporum est la truffe noire d'hiver, la plus recherchée des cuisines gastronomiques. Sa chair, noire à reflets violacés, est veinée de fines marbrures blanches. Son parfum intense, à la fois boisé, terreux et légèrement sucré, se diffuse dans les corps gras et les préparations chaudes. Elle se râpe ou se lamelle au dernier moment pour préserver son arôme.

SAVEUR

boisée, terreuse, intense et profonde

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

- Râpée sur des œufs brouillés ou une omelette
- En lamelles sur des pâtes fraîches ou un risotto
- Glissée sous la peau d'une volaille rôtie

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