

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Truffe d'automne (Tuber uncinatum)

La truffe d'automne, à la chair brune et au parfum de noisette.

Tuber uncinatum est la truffe d'automne, proche de la truffe d'été mais plus aromatique. Sa chair, de couleur noisette à brun chocolat, est marbrée de veines claires. Son parfum, à la fois boisé et noisetté, s'exprime bien à cru comme dans les préparations tièdes. Elle se lamelle ou se râpe au dernier moment, sur des plats simples qui la mettent en valeur.

SAVEUR

noisette, boisée, légèrement épicée

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 pâtes fraîches ou une purée
- En lamelles sur un risotto ou des œufs
- Dans un beurre ou une huile aromatisée

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