

Het Virtuele Perscentrum

Gepubliceerde artikels



Eerste witte truffel in België

Auteur: Geurt van Rennes

EERSTE WITTE TRUFFEL IN BELGIË

Tartuffo bianco

woensdag 2 oktober 2002 zullen wij op de Hotxpo te Hasselt

(www.hotxpo.be), de gastronomische beurs voor de professionele horeca, de

eerste witte truffel van het nieuwe seizoen aan de Belgische koks

presenteren en laten PROEVEN. Op onze stand verwachten wij om 13.00 uur de

eerste witte truffel rechtstreeks uit Italië (witte truffel komt in

Frankrijk niet voor)

De witte truffel, Tuber Magnatum Pico, is de truffel der truffels.

Enkel afkomstig uit Italië is deze truffel, die net als de zwarte truffel

een steelloze paddestoel is, de meest nobele van alle truffels. Hoewel men

hem ook in bereidingen (o.a. risotto) kan gebruiken komt hij het best rauw

tot zijn recht (bijv. op verse pasta of met een beetje olie op wat brood).

Meer nog dan zijn opvallend knobbelige vorm en kleur valt zijn unieke geur

op. Wie er een keer van geproefd heeft vergeet dit unieke aroma nooit meer.

(warme pasta en olie maakt dat het aroma 'los' komt)

Komt voor in de wortelzone van beuk, eik, populier of wilg.

September-januari

Tuber Borchii Vitt (goedkopere variant)

Deze witte truffel is mooier van stuctuur maar veel minder van aroma.

Aanmerkelijk goedkoper. De hele winter beschikbaar.

Terfezia Magnusii Matt 'zandtruffel'

Komt voor in noordelijk Afrika. Deze is de zogenaamde 'namaaktruffel'.

Kwalitatief veel minder en best te vermijden.

Het ideale weer

Voor zwarte truffel: voorjaar hoge vochtigheid, zomer warm en zwoel, winter niet te strenge vorst.

Voor witte truffel: voorjaar nat, zomer af en toe een flinke bui en zwoel warm, najaar veel regenbuien.

voor meer informatie:

Geurt van Rennes

0477/616202

www.rennes.be

[[Terug naar begin van de pagina](#)]

[Terug naar Perscentrum pagina](#)