Truffefrance

Né de la passion de la truffe, c'est au cœur de l'Aveyron, l'une des principales régions productrices de truffes noires, que *Truffefrance* a vu le jour.

Chez *Truffefrance*, société artisanale, le travail de la truffe est des plus traditionnels qui soit.

Notre volonté d'excellence, alliée à la fine et authentique cuisine gastronomique française, destine naturellement ces "diamants noirs" à agrémenter vos repas.

Savourez l'excellence de nos truffes d'exceptions.

Truffes noires fraîches

Tuber Mélanosporum

Disponible de décembre à mars.

La truffe noire fraîche est nommée diamant noir de la gastronomie française pour son goût et son arôme incomparable.
Son imposant parfum est complexe, rustique en même temps que subtil, puissant et d'une persistance extraordinaire.

Utilisation : crue ou cuite, sa renommée et son parfum exceptionnel donnent du panache aux plats les plus divers : omelettes, pâtes, risottos, salades, toasts.

Truffes d'été fraîches

Tuber Aestivum

Disponible de mai à août.

Découvrez sa fraîcheur, son croquant, et son agréable parfum de sous bois et de champignon forestier.
La truffe d'été fraîche au goût plein et délicat est toujours plus appréciée de tous les gastronomes.

Utilisation : excellente crue (émincée sur des toasts beurrés et salés arrosés d'un filet d'huile d'olive). Evitez de trop la faire cuire pour mieux préserver ses arômes. Délicieuse en omelettes, salades, brouillades, dans toutes les sauces de poissons ou de viandes (à rajouter au dernier moment)..

Truffes blanches fraîches

Tuber Magnatum pico

Disponible de septembre à décembre.

Nos relations privilégiées avec nos amis Italiens nous permettent d'offrir sur les meilleures tables Françaises la production très confidentielle et rare de cette exceptionnelle truffe blanche.

L'expérience et l'amour nous guident dans la commercialisation de ce produit aussi riche que délicat, qui a besoin de soins et de précautions particulières afin qu'il puisse arriver dans les meilleures conditions sur les tables les plus prestigieuses du monde.

Utilisation : râpée crue à l'aide d'une râpe à truffe sur vos différentes préparations : pâtes fraîches, salades, riz, œufs….. Le mot d'ordre pour l'utilisation est de toujours l'accompagner de beurre et non pas d'huile, de bouillon de viande et de fromage pour obtenir ainsi les meilleures sauces, excellente base sur tous les plats.

Truffes de Bourgogne fraîches

Tuber Uncinatum

Disponible de septembre à décembre.

Un peu de fantaisie et l'arôme intense de cette truffe deviennent vite les compagnons préférés de nombreux repas pour des occasions gastronomiques uniques.

Parfumée et croquante, la truffe de Bourgogne fraîche ravira le palais des plus fins gourmets. Son parfum profond et incomparable de sous bois et son goût de noisette font la réputation de sa qualité.

Utilisation : crue ou très légèrement cuite, elle s'harmonise à perfection avec de très nombreuses recettes.

Conditionnement : après une sélection rigoureuse, nos truffes fraîches sont brossées et lavées à la main dès leur récolte. Pour vous assurer une fraîcheur optimale, elles sont emballées sous vide et accompagnées de freez pack pendant leur transport, pour une livraison express sous 24 heures.

Truffes noires surgelées (Tuber Mélanosporum)

Jamais le goût du surgelé n'a été aussi incroyablement semblable à celui du produit frais. La surgélation instantanée (flash freezing) permet de servir sur les tables du monde entier les meilleures truffes noires à n'importe quelle époque de l'année.

Utilisation / Conservation : ne pas interrompre la chaîne du froid; garder à moins de -15°C. Transformer et utiliser encore congelées. La fin de la décongélation aura lieu pendant la cuisson.

Ingrédients : truffes noires surgelées (Tuber Mélanosporum).

Livraison : afin de garantir la chaîne du froid et pour une qualité irréprochable, toutes nos truffes surgelées sont livrées par camion réfrigéré, ou par transport express avec emballage isotherme à température dirigée.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Brisures de truffes noires surgelées

Petites et morceaux de truffes noires surgelées

Morceaux de truffes noires surgelées

Truffes noires entières extra surgelées

Purée de truffes noires

Grande facilité d'utilisation. Les truffes noires Tuber Mélanosporum sont déjà prêtes à l'emploi, hachées très finement.

Utilisation : il suffira d'y ajouter l'huile, le sel et le poivre, avec un peut d'ail pour obtenir la sauce traditionnelle pour les toasts, les pâtes, la viande et le poisson, également parfaite pour les fameuses omelettes à la truffe noire, elle sera encore meilleure avec un peu de vin blanc sec ou un peu d'apéritif à la truffe.

Ingrédients : truffes noires, lait entier, arômes, sel, E330.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Brisures de truffes noires

Appréciez toute la saveur de la truffe pour un budget raisonnable !

Utilisation : convient très bien à tous les plats qui n'ont pas besoin de lamelles et décors : brouillades aux truffes, risottos aux truffes, toutes les farces, vinaigrettes aux truffes, mayonnaises ou sauces aux truffes....

Ingrédients : truffes noires, jus de truffes, sel.

Pelures de truffes noires

Bandelettes provenant du pelage des truffes, 30% de brisures maximum.
Très bon compromis pour ces délicieuses pelures de truffes.

Utilisation : s'accorde particulièrement bien pour préparer toutes les sauces, farces, vinaigrettes, purées...

Suggestion : savourez un œuf à la coque servi avec une cuillère de pelures de truffes simplement déposée dessus, sel, poivre et pain frais grillé.

Ingrédients : truffes noires, jus de truffes, sel.

Morceaux de truffes noires

Epaisseur minimum 0,5cm. Très bon rapport qualité / prix ! Arôme délicieux.

Utilisation : convient à toutes vos recettes gourmandes : omelettes, brouillades, risottos, salades aux truffes, huîtres chaudes aux truffes, toasts aux truffes...

Ingrédients : truffes noires, jus de truffe, sel.

Truffes noires brossées 1er choix

La truffe noire entière ! Avec son arôme puissant et généreux.

Utilisation : pâtes fraîches, poularde truffée, pommes de terre sarladaises, tourte aux truffes, coquilles Saint-Jacques aux truffes... et généralement parfait pour toutes les recettes avec de beaux décors de truffes.

Suggestion : tranchez vos truffes à la mandoline en fines lamelles sur du pain frais grillé et beurré, rajoutez un filet d'huile d'olive à la truffe, quelques grains de sel et de poivre. Un délice en accompagnement de vos plats ou servi avec l'apéritif à la truffe.

Ingrédients : truffes noires entières, jus de truffe, sel.

Truffes noires brossées extra

Notre sélection unique de diamants noirs !

Utilisation : à réserver pour les plus prestigieuses recettes, papillote de foie gras entier aux truffes, pommes de terres aux truffes, truffes sous la cendre, poularde truffée, carpaccio de Saint-Jacques, omelette avec de très belles rondelles de truffes...

Suggestion : idéal pour les recettes où les truffes doivent être présentées entières ou en belles lamelles. Les plus belles truffes à offrir !

Ingrédients : truffes noires entières, jus de truffes, sel.

Conservation : 3 ans.

Truffes blanches d'Alba conserves (Tuber Magnatum Pico)

Purée de truffes blanches

Les tubes représentent aujourd'hui un des produits les plus demandés.
La longue conservation permet de savourer chaque jour et en toute saison, les meilleures truffes choisies avec soin.

Utilisation : accompagne les entrées, la viande, le poisson et les hors d'œuvres variés dans un crescendo d'imagination sans limites. La purée de truffes blanches est très pratique. Il suffira de la préparer avec une base de beurre, de bouillon de viande et de parmesan pour rendre chaque plat unique et un peu plus original.

Ingrédients : Truffes blanches, lait entier, sel, arôme, antioxydant E300, E301, E330.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Verrine de truffes blanches

Notre précieuse sélection de Truffes Blanches ! Truffes mûres, entières à chair ferme, d'un arôme exceptionnel.

Le plaisir on le sait est fait de détails savoureux. Dans les élégants bocaux, les savoureuses truffes blanches sont conservées au naturel. Qualité incomparable aux exquises harmonies qui garantie le succès et le prestige à toutes les tables du monde entier.

Utilisation : râpée sur du pain croustillant ou sur une préparation brûlante, son arôme est envoûtant. Elle se joue à merveille d'un grand et vieux Riesling. Les Italiens aiment les consommer natures, râpées comme du papier de soie sur les pâtes avec du beurre et du fromage ou sur des œufs.

Ingrédients : Truffes blanches, eau, sel.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Purée de truffes d'été

Grande facilité d'utilisation de ces tubes de purée de truffes d'été, hachée très finement et déjà prête à l'emploi.

Utilisation : il suffira d'y ajouter l'huile, le sel et le poivre, avec un peu d'ail pour obtenir la sauce traditionnelle pour les toasts, les pâtes, la viande et le poisson, également parfaite pour les fameuses omelettes à la truffe d'été, elle sera encore meilleure avec un peu de vin blanc sec ou un peu d'apéritif à la truffe.

Ingrédients : truffes d'été, lait entier, arômes, sel, E330.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Brisures de truffes d'été

Son prix beaucoup plus abordable et son intense parfum de sous bois et champignon, lui ont donné toutes ses lettres de noblesse.

Utilisation : délicieuse en omelettes, mayonnaise, vinaigrette, salades, brouillades, et dans toutes les sauces...

Ingrédients : truffes d'été, jus de truffes d'été, sel.

Conservation : 2 à 3 ans.

Carpaccio de truffes d'été

Les truffes d'été coupées en lamelles très fines donnent une note raffinée aux plats de fine gastronomie mis en valeur par les tranches noires de ce précieux champignon.

Utilisation : sans égal sur tous les carpaccios de viande ou de poisson, ces truffes peuvent être utilisées pour assaisonner les pâtes de blé dur ou aux œufs, les plats de viande, de volaille, de poisson ainsi que tous les mets qui par tradition se marient aux truffes : œufs, pâtes, farces, sauces ...

Ingrédients : truffes d'été, jus de truffes d'été, sel, extrait protéique alimentaire.

Conservation : 5 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Morceaux de truffes d'été

Très bon rapport qualité / prix pour ces morceaux de truffes !

Utilisation : excellent compromis qui permet une utilisation dans de très nombreuses recettes identiques aux truffes 1er choix

Ingrédients : truffes d'été, jus de truffes, sel.

Conservation : 2 à 3 ans.

Truffes d'été 1er choix brossées

La belle truffe d'été entière aux formes arrondies pour une présentation unique.

Agréable parfum de sous bois et de champignon forestier. La truffe d'été au goût plein et délicat est toujours plus appréciée par de nombreux gastronomes.

Utilisation : excellente (émincée sur des toasts beurrés et salés arrosés d'un filet d'huile d'olive). Délicieuse en omelettes, salades, brouillades, carpaccio de viande ou de poisson et dans toutes les sauces ...

Ingrédients : truffes, jus de truffes, sel.

Conservation : 2 à 3 ans.

Truffes Bianchetti conserves (Tuber Albidum Pico)

Purée de truffes

Son utilisation facilitée par sa présentation en tubes permet d'apprécier au mieux les qualités et le parfum particulier de ce fruit de la terre.

Utilisation : la purée étant déjà prête à être utilisée sur les pâtes, le pain, la viande et le poisson répond ainsi aux utilisateurs les plus exigeants. Elle est encore meilleure si elle est accompagnée d'huile ou de beurre à la truffe blanche.

Ingrédients : truffes Bianchetti, lait entier, sel, antioxydant : E300, E301, E330.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Truffes extra

Les truffes Bianchetti sont une espèce très rependue en Italie. Ses caractéristiques sont très semblables à la truffe blanche. Avec l'huile ou le beurre à la truffe blanche elle ressemble énormément à la truffe blanche.

Utilisation : la plus classique avec de l'huile ou du beurre à la truffe blanche, coupée en tranche fines, à peine réchauffées, saupoudrées de parmesan, excellentes sur le pain grillé, sur les pâtes, la viande, le poisson, et les salades...

Ingrédients : truffes, eau, sel.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie

Apéritifs à la truffe

Vin blanc aromatisé à la truffe noire du Périgord

Boisson spiritueuse, jus de truffe et arôme truffe 1,8%

L'apéritif est servi sur les plus grandes tables ! Il exhale le parfum authentique, pénétrant et subtil de la truffe et s'allie très harmonieusement avec le foie gras, par exemple présenté en toasts pour l'apéritif

Utilisation :

- Etonnant en apéritif pur, servi très frais.
- Superbe en kir royal à la truffe (cocktail 1/3 apéritif, 2/3 champagne).
- En cuisine il permet de déglacer certains plats de viande (poulet dinde volailles). Le sucre qu'il contient caramélise légèrement la sauce et relève le plat en le parfumant.
- Il aromatise la cuisson des coquilles St Jacques.
- Il relève agréablement le carpaccio de saumon.
- Il parfume les desserts, gâteaux au chocolat, crème brûlée, crème anglaise.
- Il rehausse le goût d'une soupe de champignons, de la purée, du risotto.
- On peut le déguster associé avec des noix, ou avec un fromage persillé, roquefort, bleu d'Auvergne.
- Il peut également se préparer sous forme de granité, pour accompagner un foie gras (...aux truffes), ou une mise en bouche.

Ingrédients : apéritif à base de vin, eau, alcool 16% de vol, sucre, arôme naturel.

Truffadou Spiritueux aromatisé à la truffe

Spiritueux à base de vin de noix, aromatisé à la truffe noire du Périgord.

Utilisation : très frais en apéritif, excellent en digestif, en accompagnement de desserts et de chocolats, peut être aussi utilisé en cuisine pour déglacer vos plats ou vos fonds de sauces...

Suggestion : versez un verre de Truffadou bien frais dans un demi-melon.

Ingrédients : vin de liqueur, extraits végétaux, alcool dilué, arôme truffe 0,5%.

Huile de tournesol arôme truffe noire

Un filet d'huile suffit à ennoblir tous vos plats. Laissez-vous surprendre par son arôme à la truffe noire du Périgord !

Utilisation à froid : toasts, mayonnaises, carpaccios, aillolis, vinaigrettes et salades diverses.

Utilisation à chaud : arrosez d'un filet d'huile vos pâtes fraîches, viandes rôties, risottos, poissons, foies gras ou magrets poêlés.

Ingrédients : huile de tournesol, arôme truffe noire.

Conservation : 1 an.

Huile de tournesol arôme truffe blanche

Découvrez le parfum finement aillé de la fameuse truffe d'Alba, aussi rare qu'exceptionnelle, et laissez vous surprendre par son arôme fruité ! Un filet d'huile suffit à ennoblir tous vos plats.

Utilisation : arrosez d'un léger filet d'huile toutes vos pâtes fraîches, pommes de terre, purées, carpaccio, salades diverses, toasts, mayonnaises, poissons ou grillades...

Ingrédients : huile de tournesol, arôme truffe blanche.

Conservation : 1 an.

Huile d'olive arôme truffe noire

Un filet d'huile d'olive suffit à ennoblir tous vos plats. Appréciez son arôme fruité mêlé à l'arôme de la truffe noire du Périgord !

Utilisation à froid : toasts, mayonnaises, carpaccios, aillolis, vinaigrettes.

Utilisation à chaud : arrosez d'un filet d'huile vos pâtes fraîches, viandes rôties, risottos, poissons.

Ingrédients : huile d'olive, arôme truffe blanche.

Conservation : 1 an.

Huile d'olive arôme truffe blanche

Découvrez le parfum finement aillé de la fameuse truffe d'Italie, aussi rare qu'exceptionnelle, et laissez vous surprendre par son arôme fruité !

Utilisation : arrosez d'un léger filet d'huile d'olive toutes vos pâtes fraîches, pommes de terre, purées, carpaccio, pizzas, salades diverses, toasts, mayonnaises, poissons ou grillades...

Ingrédients : huile d'olive, arôme truffe blanche.

Conservation : 1 an.

Vinaigre balsamique arôme truffe

Grâce à ses qualités gustatives uniques, le vinaigre balsamique truffé a su conquérir tous les gourmets français.
Couleur acajou presque noire, saveur truffée acidulée et ronde en bouche.

Ingrédients : vinaigre balsamique, arôme truffe noire, conservateur E224.

Vinaigre de Xérès arôme truffe

Enrichissement et complexité de goût pour ce vinaigre truffé.

Ingrédients : vinaigre de xérès, arôme truffe noire, conservateur E224.

Utilisation à froid : subtilement aromatisé à la truffe, ce vinaigre permet de composer des vinaigrettes pleines d'inventivités. Avec de l'huile d'olive arôme truffe il agrémente les haricots verts en salade, les cœurs d'artichauts, les tomates, les salades frisées aux foies de volailles déglacés et les gaspachos.

Utilisation à chaud : pour déglacer des poêlés de viandes rouges, de Saint-Jacques, de foies gras frais à qui il donne une note sucrée. Il s'utilise en marinades aigres douces ou simplement aspergé sur des légumes sautés. Glissez en quelques cuillerées dans les confits d'oignons ou de figues qui accompagnent une viande blanche. Quelques gouttes dans du beurre fondu pour napper un filet de poisson. Concentré par réduction, il prend alors une consistance sirupeuse et s'utilise en gouttes ou ruban pour décorer les assiettes.

Utilisation sucrées : son arôme rond et fruité lui permet aussi de se glisser dans des préparations sucrées. On peut pocher des poires, des fraises, des figues, des quartiers d'oranges pelées dans un sirop (25cl d'eau, 250g de sucre, cannelle, zeste de citron, et 10 cl de vinaigre en fin de cuisson). Il donne aussi du caractère au caramel qui nappe une tarte aux pommes, une glace, une île flottante.

Moutarde truffée 100g

3% de truffes noires pour révéler le subtil parfum épicé de cette traditionnelle moutarde.

Utilisation : toutes les utilisations aromatiques habituelles de la moutarde harmonieusement truffée. Mayonnaises diverses, vinaigrettes, sauces, viandes, rôtis, poissons. De très nombreuses applications selon vos goûts.

Ingrédients : graines de moutarde, eau, vinaigre 20%, Truffe 3%, arôme 1%, sel, acidifiant, acide citrique, anti oxygène E224.

Conservation : 1 an.

Jus de truffes noires supérieur

Parfum puissant de la truffe noire du Périgord. Très grandes qualités gustatives pour ce pur jus naturel obtenu simplement après cuisson des truffes noires, sans aucun apport complémentaire autre que du sel.

Utilisation : son arôme généreux met en valeur toutes vos recettes, comme : poularde aux morilles et jus de truffes, purée au jus de truffes, cassolettes d'escargots au jus de truffes, gelée au jus de truffes en accompagnement d'un foie gras... jus de tomates au jus de truffes, viandes, sauces, vinaigrettes, farces, pour déglacer une poêles avec du porto, du cognac, du vinaigre du fond de veau et du jus de truffes.

Ingrédients : jus de truffes, sel.

Conservation : 3 ans.

Jus de truffes blanches

Exceptionnel : nous vous proposons ici, le jus de la précieuse truffe blanche d'Alba, Tuber Magnatum Pico au goût et aux arômes incomparables.

Utilisation : accompagné de beurre, de bouillon de viande, de fromages... Permet d'obtenir les meilleures sauces, bases de tous les plats.

Ingrédients : jus de truffes blanches (Tuber Magnatum Pico), sel.

Conservation : 2 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie

Jus de truffes noires

Base de nombreuses recettes et sauces.
Qualité restauration professionnelle.
Version économique du jus de truffes noires.

Ingrédients : jus de truffes, sel.

Conservation : 2 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Découvrez de nombreuses recettes sur www.truffefrance.com

Sauce Périgueux

La véritable recette traditionnelle de la sauce périgueux, cuisinée avec le jus de truffes noires et les brisures de truffes, pour une saveur inoubliable.

Utilisation : servir chaude en accompagnement avec : tournedos, rôti de bœuf, magret de canard, foie de volaille poêlé, foie gras frais, feuilletés, pâtes fraîches ...

Ingrédients : bouillon de veau, jus de truffes, foie gras de canard 5%, brisures de truffes 1%, sel, amidon modifié, sucre.

Conservation : 3 ans.

Sauce aux truffes, truffée à 3%

Délicieuse sauce à base de : bouillon de veau, jus de truffes, foie gras de canard, porto, brisures de truffes…

Utilisation : servir chaude en accompagnement avec : tournedos, rôti de bœuf, magret de canard, foie de volaille poêlé, foie gras frais, feuilletés, pâtes fraîches ...

Ingrédients : bouillon de veau, jus de truffes, foie gras de canard, brisures de truffes 3%, sel, amidon modifié, sucre, poivre

Conservation : 3 ans.

Sauce de truffes pasteurisée

Sans doute les truffes les plus réputées hachées afin d'être savourées pleinement assaisonnées avec du sel, poivre, et huile d'olive extra vierge. Il n'existe aucun assaisonnement qui puisse surpasser le goût de cette sauce pour la qualité incomparable de tous ses ingrédients.

Utilisation : excellente sauce pour les pâtes, viandes grillées, rôtis, volailles, poissons, omelette, ou pour des solutions appétissantes comme le pain grillé frotté d'ail et d'huile d'olive.

Ingrédients : Truffes noires (Tuber Mélanosporum), huile d'olive extra vierge, jus de truffes, épices, arôme.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Sauce de truffes d'été pasteurisée

L'huile d'olive vierge pure et naturelle exhale le goût de la truffe d'été. Pour être savourée par les palais les plus fins.

Utilisation : la sauce de truffes d'été est l'idéal : pour les spaghettis, pour les tranches de pain frottés d'ail et d'huile, qui accompagneront tous les plats de viandes, poissons, pâtes, riz, peut se rajouter tel quel dans toutes les sauces, farce, omelettes...

Ingrédients : truffes d'été, huile d'olive extra vierge, jus de truffes, épices, arômes.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Sauce aux champignons et aux truffes d'été - bocal extra

L'union des champignons de couche et des truffes d'été cuisinés à l'ancienne. Ainsi, on ne peut se tromper, la sauce est déjà prête et parfaite.

Utilisation : la couleur noire et les ingrédients de cette sauce se distingueront sur tous les plats. Il suffira de l'ajouter aux pâtes, viandes grillées, rôtis, poissons grillés ou vapeur pour avoir un résultat imbattable.

Ingrédients : champignons, huile d'olive extra vierge, truffes d'été 5%, jus de truffes, bouillon avec glutamate mono sodique, arômes, épices, pâte d'anchois, amidon de maïs, émulsifiant E33.

Conservation : 2 ans

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Sauce aux truffes d'été 3%

La composition originale de cette sauce truffée, permet d'apprécier pleinement l'arôme de la truffe d'été

Utilisation : la sauce est toute prête. Réchauffée simplement dans une casserole, la sauce aux truffes d'été est idéale pour accompagner tous les rôtis, grillades, plats de viandes, poissons, pâtes, riz, ...

Ingrédients : bouillon de veau, truffe d'été (Tuber Aestivum), crème liquide, amidon modifié, farine de blé, graisse de canard, jus de truffes d'été (Tuber Aestivum), farine de maïs, sel, arôme de truffe, (noisettes, sulfites), poivre noir, arôme patrelle.

Conservation : 2 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Sauce aux truffes blanches

Osez les saveurs généreuses de la cuisine italienne, avec une pointe d'ail, du beurre, de l'huile d'olive..

Utilisation : tartinez généreusement sur des toasts de pain frais grillé en entrée ou en accompagnements de plats, pour préparer toutes vos sauces, agrémente vos viandes, poissons, pâtes fraîches...

Ingrédients : eau, crème en poudre, truffes blanches (Tuber Magnatum Pico) 3%, épaississant : E1422 (amidon de maïs modifié), sel, arôme.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Beurre aux truffes - 3% truffes noires

Préparation douce et raffinée pour ce délicieux beurre d'Echiré truffé …
Ce produit ravira vos papilles et réveillera vos plats.

Utilisation : placez une noisette de beurre sur une viande grillée, sur des canapés à l'apéritif, des pâtes fraîches, des pommes de terre vapeur, en accompagnement avec des huîtres fraîches...

Ingrédients : beurre d'Echiré (85% mini), truffes noires (3%), arôme de truffe noire, sel, poivre.

Beurre aux truffes - 3% truffes blanches

Découvrez le parfum de la truffe d'Italie, aussi rare qu'exceptionnelle.
Ce produit ravira vos papilles et réveillera vos plats.

Utilisation :
A savourer sur des toasts tièdes avec du parmesan, sur vos pâtes, viandes grillées, rôtis, des pommes de terre vapeur, en accompagnement avec des huîtres fraîches... La fantaisie fera le reste.

Ingrédients : beurre d'Echiré (85% mini), truffes blanches d'Italie Tuber Magnatum Pico (3%), arôme de truffe blanche, sel, poivre.

Tagliatelles à la truffe

Nouveauté absolue de la symbiose des pâtes et de la truffe d'été. La sensation agréable et légère de la truffe grisera vos palais en renforçant une atmosphère de sobre élégance.
Une spécialité ou on peut apprécier le soin des artisans qui utilisent la farine produite en culture biologique certifié, sans aditifs ni colorants.
Le séchage effectué à très basse température permet de conserver toutes les propriétés organoleptiques de ce produit.

Ingrédients : farine de semoule de blé dur 93,5%, eau, œufs, truffes d'été 2%, extrait protéique alimentaire 4,5%.

Conservation : 2 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Fromage à la truffe noire

Seul fromage à pâte dure, réalisé avec des truffes noires d'hiver (Tuber Mélanosporum), les truffes les plus rares et les plus précieuses.
L'union de ces deux nobles saveurs crée un goût qui permet une utilisation très variée.

Utilisation : dans les pâtes à l'italienne, le risotto, avec les viandes, en copeaux ou en dés dans toutes les salades fantaisies, ou tout simplement sur un beau plateau de fromages...

Ingrédients : lait de vache pasteurisée, ferments lactiques, présure, sel, truffes noires 3%.

Conservation : 3 mois à partir de la date de fabrication.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Crème de cèpes aux truffes blanches

L'arôme intense et euphorique de la truffe blanche d'Italie fondu avec le goût délicat et moelleux du cèpe.

Utilisation : en assaisonnement : pâtes fraîches, spaghettis, viandes, poissons, toasts, farces... aucune limite à la fantaisie.

Ingrédients : cèpes (Bolets Epulis) 89%, truffes blanches (Magnatum Pico 4%), truffes Bianchetti (Tuber Albidum Pico) 3%, huile de cacahuètes, épices, arômes.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Crème d'olives et amandes aux truffes

Fantaisie d'olives, d'amandes et de truffes de l'Ombrie, le tout lié par une excellente huile. Un produit tout à fait original auquel on ne peut rester indifférent. Après l'avoir goûté et apprécié, on ne peut se passer de continuer à en manger pour le simple plaisir du palais.

Utilisation : idéal pour les toasts et les entrées, pour les pizzas chaudes et comme assaisonnement pour les pâtes.

Ingrédients : olives vertes, amandes, huile d'olive extra vierge, truffe d'été 1%, correcteur d'acidité GDL.

Conservation : 3 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Fondue de fromage à la truffe Bianchetti

Une des recettes les plus anciennes du monde pour proposer de nouveau au palais du gourmet une spécialité connue et familière qui éveille d'anciennes sensations associées depuis toujours a la meilleure tradition de l'art culinaire.

Utilisation : cette fondue propose d'innombrables possibilités, du pain grillé, à l'assaisonnement des pâtes de blé dur ou aux œufs, mais elle accompagne tout aussi bien les filets de viande ou de poisson. Excellents aussi les vols aux vent et les crêpes garnis de fondue aux truffes.

Ingrédients : fromage Italien fondu avec du beurre, truffes Bianchetti, sel de fusion : citrate de sodium E331, poliphosf. E450, arômes de truffes, conservateur : acide sorb. E200.

Conservation : 5 ans.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Cassolette d'escargots au beurre truffé

Petite fricassée d'escargots cuisinés à la fondue de poireau et au beurre truffé.

Utilisation : à réchauffer dans une casserole ou dans un four traditionnel (th6) pendant 10mn.

Ingrédients : escargots de Bourgogne (environ 2 douzaines), poireaux, 8% de beurre truffé à 3%, jus de truffes d'été (Tuber Aestivum).

Conservation : 3 ans.

Foie gras de canard entier aux truffes 5%

Encore plus suave et pénétrant, le parfum de la truffe sublime le foie gras. La truffe au foie gras ! Un produit d'exception.

Utilisation : un produit rare avec un fort pourcentage de truffes noires, Tuber Mélanosporum.
A consommer à l'apéritif sur des toasts ou comme entrée d'un bon repas, servi avec un bon vin blanc moelleux ou un apéritif à la truffe bien frais. Embelli la présentation d'une salade verte composée. Enrichi toutes les farces et les sauces...

Ingrédients : foie gras de canard, truffe 5%, sel, poivre.

Conservation : 2 ans.

Bloc de foie gras de canard truffé à 3%

Se tartine et se savoure aussi souvent que le suggère la gourmandise. Canard à foie gras gavés au maïs.

Utilisation : déposez dessus quelques grains de gros sel ou de poivre et savourez le bloc de foie gras frais aussi souvent que le suggère votre gourmandise. Excellent en toutes occasions : en-cas, buffets campagnards, entrée du repas, mise en bouche ou a l'apéritif sur des petits toasts de pain frais grillé.

Ingrédients : foie gras de canard, eau, truffe 3%, sel, porto, épices, sucre, conservateur : sel nitrité.

Conservation : 3 ans.

Marbré au foie de canard truffé à 2%

Terrine au foie de canard et viande de porc - 25% de fois gras de canard.
Très belle présentation dans l'assiette, grâce aux couches superposées de foie gras et de farce moelleuse truffée. Fondant sous le palais, le foie gras possède cette saveur incomparable qui fait la différence.

Ingrédients : viande de porc, foie gras de canard 25%, foie de canard, foie de porc, œufs, truffes 2%, sel, vin de liqueur, épices, sucre.

Conservation : 3 mois, au réfrigérateur entre 0 et 4 degrés. Semi-conserve, produit mi-cuit.

Pâté de foie de canard truffé à 3% 50% bloc de foie gras de canard

Un bloc de foie gras dans une farce moelleuse : ce pâté s'inspire avec génie des traditions gastronomiques.

Ingrédients : bloc de foie gras de canard 50%, viande de porc, foie de canard, truffes 3%, œufs, sel, armagnac, épices, sucre.

Conservation : 3 ans.

Terrine campagnarde truffée à 3%

Farce moelleuse truffée à 3% pour cette terrine équilibrée aux saveurs campagnardes.

Utilisation : ces terrines constituent de délicieux en-cas ou figurent en bonne place dans un buffet campagnard.
Servir frais.

Ingrédients : viande de porc, foie de porc 20%, œufs, truffe 3% (truffes noires du Périgord), lait, sel, armagnac, épices, sucre.

Conservation : 3 ans.

Terrine campagnarde à la truffe d'été 3%

Les arômes subtil de champignons et de sous bois de la truffe d'été parfument très agréablement cette farce moelleuse.

Utilisation : à savourer en toutes occasions buffets campagnards et petits en-cas.

Ingrédients : maigre et gras de porc, foie de porc 20%, œufs, truffe 3% (Tuber Aestivum), lait, armagnac, sel, poivre, sucre, épices.

Conservation : 1 an.

Douceurs sucrées

Chocolats aromatisés à la truffe noire

A offrir ou à s'offrir sans modération !

Utilisation : petite gourmandise à apprécier à tout moment de la journée. Très agréable en accompagnement d'un café noir.

Ingrédients : chocolat de couverture : 56% (pâte et beurre de cacao, sucre, émulsifiant, lécithine de soja) noisettes grillées, dextrose, caramel, poudre de cacao, beurre de cacao, sucre inverti, sucre, arôme truffe 1,3%, sorbitol.
Peut contenir des traces de noix, amande, lait.

Bonbons de chocolat à la truffe noire

Bonbons de chocolats noir très fin, unissant des morceaux de noisettes et de truffe noire d'hiver, la plus réputée.

Ils pourront être appropriés pour un cadeau dans le petit tube qui par sa forme élégante, laissera une empreinte de classe à celui qui le reçoit, dans le plus grand tube, pour transmettre un message plus important qui laisse un souvenir mais surtout un parfum inoubliable, celui de la truffe noire...

Ingrédients : cacao en poudre et en pâte, noisettes grillées, sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, émulsif : lécithine de soja, truffes noires 3%, arômes de truffes, alcool, infusions et arômes naturels.

Conservation : 6 à 8 mois.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Bonbons de chocolat à la truffe blanche

Offrez en toutes occasions les chocolats très raffinés à la merveilleuse truffe blanche.
Le résultat dans le palais est enivrant.

Utilisation : ils sont disponibles à la pièce pour accompagner un café ou pour les déguster après le repas ou à tout autre moment de la journée.

Ingrédients : chocolats blancs (sucre, beurre de cacao, lait en poudre, émulsif : lécithine de soja, arômes), noisettes grillées, truffes blanches (Tuber Magnatum Pico) 3%, arômes.

Conservation : 6 à 8 mois.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Miel éclats de truffes

Savoureux miel truffé (truffe noire, Tuber Mélanosporum) à goûter en de nombreuses occasions

Utilisation : pour déglacer les sucs de cuisson (mélangé avec une cuillère de vinaigre balsamique truffé), pour accompagner un foie gras ou un magret de canard, pour caraméliser une côte de veau ou de porc, sur une tartine de pain frais grillé, dans une infusion ou un thé chaud, dans une sauce sucrée salée.

Ingrédients : miel d'acacia, truffe, arôme truffe noire.

Sel parfumé à la truffe d'été

Donnez à tous vos plats un goût et un arôme incomparable grâce à cette étonnante préparation à la truffe d'été.

Utilisation : à rajouter en fin de cuisson pour éviter de perdre ses arômes, sur brouillades, omelettes carpaccios, grillades de poissons, chèvre frais.

Délicieux dans une purée de pommes de terre et sur un œuf coque.

Ingrédients : préparation alimentaire à base de: Sel gris de Guérande 99%, Truffe blanche d'été (Tuber Aestivum) lyophilisée 1% (soit 5% de truffes fraîches), arôme.

Sel parfumé à la truffe blanche d'Alba

Donnez à tous vos plats un goût et un arôme incomparable grâce à cette étonnante préparation à la truffe d'Alba.

Utilisation : à rajouter en fin de cuisson pour éviter de perdre ses arômes, sur brouillades, omelettes carpaccios, grillades de poissons, chèvre frais.

Délicieux dans une purée de pommes de terre et sur un œuf coque.

Ingrédients : préparation alimentaire à base de: Sel gris de Guérande 99%, Truffe blanche d'Alba (Tuber Magnatum Pico) yophilisée 1% (soit 5% de truffes fraîches), arôme.

Perles de saveurs fondantes truffe 45g

Perles gélifiées à cœur.

Les Perles de saveur truffe noire sont un concept innovant et une façon inédite de découvrir la truffe. Issu de la cuisine moléculaire, ce succédané de caviar d'une texture unique et au goût incomparable libère lors de sa dégustation ses arômes profonds des sous bois.

Le pot de 45g contient environ 2000 perles

Ingrédients : Levure Umamex, eau, arôme truffe, alginate de calcium E404, noir de carbone végétale, acide acétique E260, acide sorbique E200, chlorure de sodium.

Conservation : 1 an à température ambiante. A conserver une semaine au réfrigérateur après ouverture.

Utilisation : Perles gélifiées à cœur et fondantes en bouche. Idéales pour « l'Œuf Mollet revisité», toasts de foie gras, saumon, ou « Foie gras frais poêlé aux Perles de truffe ».

Soufflé à la truffe noire d'hiver 2%

Enlever la capsule et glisser au four préchauffé thermostat 180 degrés environ 15 minutes afin d'obtenir un soufflé individuel bien doré.

Ingrédients : lait, œufs, beurre, farine de blé, truffe noire d'hiver 2%, levure, arôme de truffe (noisettes, sulfites), amidon de maïs modifié, sel, épices.

Conservation : 3 ans

Farine à la truffe blanche

Produit plein de fantaisie qui peut être utilisé pour d'innombrables recettes.

La farine, cet élément ancien et fondamental de notre tradition culinaire, s'unit à l'arôme intense de la truffe blanche afin de servir de base à une infinité de recettes, toutes exquises et naturelles.

La dose à ne pas dépasser, est de 25g de farine pour 1kg de farine normale, lorsqu'on voudra réaliser des sauces comme la béchamel à la truffe blanche et de 50g de farine à la truffe pour 1kg de farine normale, pour la préparation de pâtes fraîches.

Avec elle, chaque met aura la saveur authentique de la truffe blanche dont on gardera un souvenir incomparable.

Ingrédients : semoule de blé, arôme de truffe blanche, 30%.

Conservation : 12 mois.

Produit sélectionné : d'origine Italie.

Couteau à canifer les truffes

Petit couteau avec lame effilée et pointue, très pratique pour nettoyer et canifer les truffes en terre.

Utilisé par les trufficulteurs afin de vérifier la qualité et la maturité de chaque truffe.

Utilisation : couper d'un coup de canif un tout petit morceau de chair de la truffe pour en apprécier la fermeté, la couleur, et la nature du réseau filamenteux.

Dimensions : couteau 16 cm, lame 7 cm, manche bois.

Diffuseur d'huile

Actionnez la pompe quelques instants pour mettre le récipient sous pression puis utiliser comme un spray. Le diffuseur inox est livré vide. Il est rechargeable à volonté avec tous nos vinaigres, huiles truffées ou jus de truffes.

Utilisation : très employé par les chefs cuisiniers pour relever l'arôme sur toutes les préparations truffées. Il suffit de vaporiser l'huile truffée sur votre plat avant de servir.

Machine à faire le vide (Reber)

Emballez vos truffes fraîches ou tous vos aliments sous vide pour une meilleure congélation. Permet une conservation hygiénique et durable, conserve les qualités nutritives et gustatives, multiplie par trois la durée de conservation des aliments dans le réfrigérateur, évite le dépôt de givre sur vos produits dans le congélateur.

Machine à faire le vide semi automatique, barre de soudage 32cm, valve d'ouverture manuelle et dosage de vide avec diodes lumineuses, système de sécurité pour stopper les liquides, peut fonctionner en continu sans attendre le refroidissement de l'appareil.

Garantie : 1 an, pièces et main d'œuvre.

Sachet de 100 sacs alimentaires pour machine à vide Reber

Sachets de conservation de qualité alimentaire pour emballer vos truffes fraîches et tous vos produits sous vide. Rallonge la durée de conservation des aliments frais dans votre réfrigérateur. Permet un stockage hygiénique dans le congélateur, sans dépôt de givre et dans des sachets résistants.

Conditionnement :

- sachet de 100 sacs 15cm x 25cm
- sachet de 100 sacs 20cm x 30cm
- sachet de 100 sacs 30cm x 40cm

Mandoline à truffes en inox

Lame lisse inox très tranchante. Conception totale en acier inox. Lavable en lave vaisselle.

Dimensions : 5,5cm x 18,5cm.

Mandoline à truffes en inox

Lame ondulée inox très tranchante pour une coupe franche. Conception totale en acier inox. Lavable en lave vaisselle. Livrée dans un sac en toile.

Dimensions : 8,5cm x 20cm.

Mandoline à truffes en inox avec manche en palissandre

Lame lisse inox très tranchante. Conception couteau en acier inox, manche bois palissandre. Lavable en lave vaisselle.

Dimensions : 8,5cm x 22cm.

Mandoline à truffes en bois palissandre

Lame inox très tranchante. Conception en bois palissandre.

Dimensions : 9cm x 20cm

Mandoline à truffes en bois d'olivier

Lame inox très tranchante. Conception en bois d'olivier.

Dimensions : 9cm x 20cm.

Mandoline à truffes / Coupe truffes :

Pour émincer finement vos truffes, champignons, légumes... Permet de couper à l'assiette. Epaisseur de coupe réglable très finement par une molette inox.

Coffret gastronomique

Présentation en Coffret cadeaux cartonné composé de : 1 boîte de chocolats aromatisés à la truffe 80g
+ 1 bouteille de Truffadou 25cl (spiritueux à la truffe noire).

L'accord parfait du Truffadou et des chocolats à la truffe pour le plaisir de tous les gourmands. Cadeau très apprécié par tous. Petite gourmandise à servir en fin du repas.

Coffret cadeau

Le cadeau idéal pour découvrir la truffe noire autour d'un bon repas.

Composition :

- 1 Terrine campagnarde truffée 3% 70g.
- 1 Verrine de pelures de truffes noires 12.5g (Tuber Mélanosporum).
- 1 Bergerac Ladesvignes ma préférence 2007 Rouge 75cl

Duo Truffé

Un apéritif festif comprenant 1 apéritif à la truffe et 1 foie gras de canard entier truffé.

Composition :

- Foie gras de canard entier aux truffes 5% - 90g
- Boisson spiritueuse, jus de truffe et arôme truffe 1,8% 37,5cl

Utilisation :

Etonnant en apéritif pur, superbe en kir royal à la truffe (cocktail 1/3 apéritif, 2/3 champagne), cet apéritif à la truffe noire sera parfaitement accompagné par des toasts de foie gras de canard entier truffés à 5%. Un apéritif digne des plus grandes tables !

Coffret tout truffe

Préparer une recette tout à la truffe avec ces articles sélectionnés, et ce livre de recettes.

Composition :

- Verrine de pelures de truffes noires 25g (Tuber Mélanosporum)
- Tagliatelles à la truffe 250g
- Bonbons de chocolat à la truffe noire 75g
- Livre «La Truffe»

Utilisation :

Découvrez tous les secrets de la truffe avec ce petit livre pratique, et choisissez votre recette parmi une grande sélection. Commencez par exemple par des toasts à la truffe, ou par une omelette aux truffes en apéritif, puis servez les tagliatelles à la truffe, et terminez en douceur avec ces bonbons de chocolat à la truffe noire.

Coffret délicatesse

Préparez de magnifiques et succulents toasts à la truffe, et servez-les avec un apéritif à la truffe.

Composition :

- Verrine de truffes noires 1er choix 25g (Tuber Mélanosporum)
- Huile d'olive arôme truffe noire 250ml
- Sel parfumé à la truffe d'été 100g
- Boisson spiritueuse, jus de truffe et arôme truffe 1,8% 37,5cl

Utilisation :

Préparez de délicieux toasts à la truffe: faites griller des toasts de pain frais, découpez-y dessus de fines lamelles de truffes, arrosez d'un filet d'huile d'olive à la truffe, et saupoudrez de sel à la truffe. Des toasts d'un goût extraordinaire ! Servez accompagné de cet apéritif à la truffe, étonnant en apéritif pur, ou en kir royal à la truffe (cocktail 1/3 apéritif, 2/3 champagne).

Coffret à la découverte de la truffe d'été

Présentation en Coffret cadeaux cartonné composé de :
1 terrine campagnarde à la truffe d'été 130g + 1 verrine de brisures de truffes d'été

Coffret gourmand

Toutes nos plus belles gourmandises dans un coffret, pour apprécier la truffe de l'entrée au dessert.

Composition :

- Verrine de truffes noires 1er choix 25g (Tuber Mélanosporum)
- Pâté de foie de canard truffé à 3% - 50% bloc de foie gras de canard 130g
- Huile d'olive arôme truffe noire 250ml
- Vinaigre balsamique arôme truffe noire 100ml
- Chocolats aromatisés à la truffe noire 80g
- St Emilion Grand Pey Lescours 1995 rouge 75cl

Utilisation :

Composez votre repas gourmand avec cette sélection d'ingrédients parmi les plus appréciés. Composez votre salade aux truffes en préparant une vinaigrette avec huile et vinaigre truffés, et décorez de lamelles de truffes. Préparez ces truffes noires entières dans une omelette aux truffes ou des pâtes aux truffes, et accompagnez-les de ce St Emilion Grand Pey Lescours 1995 rouge. Et terminez le repas en beauté par ces chocolats aromatisés à la truffe noire.

Duo blanc & noir

Savourez la truffe noire du Périgord et la truffe blanche du Piémont, avec ce duo de truffes et de chocolats truffés.

Composition :

- Verrine de truffes blanches Extra 18g (Tuber Magnatum)
- Verrine de truffes noires Extra 25g (Tuber Mélanosporum)
- Bonbons de chocolat à la truffe blanche 75g
- Bonbons de chocolat à la truffe noire 75g

Utilisation :

Préparez un repas en Duo, pour découvrir tous les parfums et arômes de la truffe noire du Périgord et de la truffe blanche du Piémont. Préparez un plat unique à la truffe blanche pour la finesse, puis un plat à la truffe noire pour l'intense parfum, et terminez en douceur avec ces bonbons de chocolats à la truffe noire et à la truffe blanche. Deux joyaux de la gastronomie dans un même coffret !

Offrez un cadeau unique

Comité d'entreprise – cadeaux d'affaires – Cadeaux d'entreprise – cadeaux de fin d'année…

Vous cherchez un cadeau étonnant et de qualité pour vos clients et partenaires privilégiés ?

Truffefrance vous propose ses coffrets originaux et sur mesure qui vous permettrons de remercier et fidéliser votre clientèle, vos salaries, vos commerciaux et vos collaborateurs.

Composez votre panier gourmand sur mesure.

De nombreuses présentations à découvrir sur

www.truffefrance.com

Etude et devis gratuits sur demande.

Consultez-nous au 05 65 61 16 19

Plants truffiers certifiés “INRA”

Produisez vos truffes du Périgord (Tuber Mélanosporum) et truffes de Bourgogne (Tuber Uncinatum) avec nos plants truffiers certifiés INRA.

Toute l’expertise de notre équipe est consacrée à parfaire la qualité des plants truffier mycorhizés selon le procédé INRA, sous licence et contrôle INRA.
Chaque lot de plants truffiers est contrôlé individuellement. Les lots qui satisfont aux normes de qualités de mycorhization font l’objet d’une autorisation de vente sous une étiquette numéroté qui porte la double marque, Agri-Truffe / INRA, qui est l’expression de notre garantie qualité. Chaque étiquette garantie la variété, l’origine et la traçabilité du plant truffier.

Plant truffier Tuber Mélanosporum 1 ou 2 ans

Chênes Pubescents, Chênes verts, Noisetiers…

Plants truffiers livrés en godets de 425 cm³ accompagnés d’une notice de plantation.

Plant truffier Tuber Uncinatum 1 ou 2 ans

Chênes Pubescents, Noisetiers…

Plants truffiers livrés en godets de 425 cm³ accompagnés d’une notice de plantation.

Chênes pubescents truffiers

Disponibles en Tuber Mélanosporum et Tuber Uncinatum.

Ce sont les arbres truffiers par excellence.

Les chênes truffiers pubescents sont rustiques, résistants au froid, adaptés aux terrains arides, peuvent se planter en toutes régions calcaires, nordiques ou méditerranéennes.

En repos végétatif l’hiver, ces chênes truffiers sont résistants au gel. Ils gardent leurs feuilles marron jusqu’au printemps.

Début de production :
8 à 10 ans. Entrée en production moins rapide que le chêne vert, mais production sûre dans le temps.

Plantation :
nous vous conseillons de planter en novembre / décembre.

Chênes verts truffiers

Disponibles uniquement en Tuber Mélanosporum.

Ce sont les chênes truffiers des zones tempérées et méridionales. Essence au feuillage coriace et persistant comme le houx.

Le gibier n’apprécie guère ses feuilles piquantes. Ils ont l’avantage de bien résister à la sécheresse et d’être faciles d’entretien puisque leur feuillage persiste en activité l’hiver et reste vert toute l’année.

Ces chênes truffiers sont malgré tout plus sensibles au gel. Peu de risques de contamination par d’autres champignons concurrents.

Début de production :
6 à 8 ans. Production plus rapide, mais moins durable que les chênes truffiers pubescents.

Plantation :
nous vous conseillons de planter soit en novembre afin que les jeunes plants puissent s’engourdir avant les grands froids d’hiver, soit en mars / avril lorsque le risque de gel, s’il existe, est passé.

Noisetiers truffiers

Disponibles en Tuber Mélanosporum et Tuber Uncinatum.

Les noisetiers truffiers sont les seuls arbres fruitiers à pouvoir produire des truffes. Mais la présence de noisettes attire les rongeurs!

Sensibles à la sécheresse, les noisetiers truffiers sont conseillés en terrain frais et profond.

En repos végétatif en hiver, ils ne craignent pas le gel. Plus exigeant en entretien (notamment taille), les noisetiers truffiers ensemencent le terrain avec la truffe plus rapidement, mais leur système racinaire traçant piège facilement tout champignon indésirable.

Origine des semences :
variété Négret à petits fruits.

Début de production :
4 à 6 ans (production précoce).
Croissance rapide mais qui provoque la fermeture du milieu plus rapidement, et donc une faible pérennité de production.

Plantation :
nous vous conseillons de planter en novembre / décembre.

Etude et devis personnalisé, analyse de sol, conseils en trufficulture et gestion de truffières.

Mini-serre Safe-tube

Descriptif : Les manchons Safe Tube assurent une excellente protection des jeunes plantations.
Les Safe-tube sont vendus sans tuteurs métalliques (à commander séparément).
Ils sont en polypropylène beige qui a le pouvoir de transmettre la lumière idéale pour un bon développement du jeune plant truffier. Il favorise sa croissance, ce qui peut permettre une installation plus rapide tout en limitant la taille les premières années. Evite le dessèchement du sol grâce à la butte de terre sur 20 à 30 cm de hauteur et crée un effet climatique favorable.
Protection : protège efficacement contre les dents des différents rongeurs : lapin, lièvre...

Arrosage : Permet un arrosage simplifié et économique. Deux à trois litres d'eau versés directement dans le Safe Tube suffisent car l'eau est concentrée sur le système racinaire étant donné que la butte de terre empêche l'eau de s'écouler sur les côtés.

Mise en place : d'une grande résistance mécanique et très rigide, ils se mettent en place facilement et rapidement.
Enrouler le Safe Tube sur lui-même, enfiler le tuteur métallique (vendu séparément) dans les perforations prévues et planter le tuteur dans le sol. Butter la mini serre avec la terre prise dans l'environnement immédiat sur une hauteur de 20 à 30 cm.

Utilisation : enroulé dans le sens de la hauteur, permet d'obtenir un Safe Tube diamètre 11cm x 50 cm de hauteur.
Enroulé dans le sens de la largeur, permet d'obtenir un Safe Tube diamètre 10 ou 14 cm x 35cm de hauteur.

Pluviomètre électronique sans fil

Descriptif :
Equipement indispensable pour la gestion de l'eau et des arrosages de jeunes plants ou des truffières.
Pluviomètre à vidage automatique avec enregistrement et tendances de précipitations quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles.

Equipement :
- Plage de mesure du pluviomètre de 0 à 9999 mm ou de 0 à 999,9 pouces
- Alerte de pluie
- Température intérieure et extérieure avec mini / maxi. Température extérieure: -50°C à +70°C, température intérieure: -9,9°C à +50°C
- Alerte de température
- Fréquence de réception 433 MHz HF
- Calendrier perpétuel jusqu'en 2069
- Affichage de l'heure 12/24 heures commutable
- Mode d'économie d'énergie
- Témoin d'usure des piles de l'unité de détection extérieure
- Transmission sans fil 30m
- Piles fournies

Canitruf dressage chien truffier

De nos jours, la recherche des truffes s'effectue exclusivement avec la complicité du chien. C'est pourquoi nous proposons le Canitruf pour le dressage de votre chien ou tout simplement pour l'entraîner régulièrement à la recherche des truffes.
Avec Canitruf, quelques jours de dressage suffisent pour éduquer votre jeune compagnon.

1 boite de Canitruf 80ml, livré avec son guide d'utilisation.
Ingrédients : huile végétale, substances aromatiques identiques aux naturelles.

Conservation : 1 an. Après ouverture stocker au réfrigérateur dans un flacon en verre pour préserver les arômes 3 à 4 semaines.

Brosse à truffe (imitation truffe)

Brosse synthétique, imitation parfaite d'une truffe noire. A s'y méprendre. A utiliser pour brosser vos truffes fraîches, champignons, légumes...

Petit cadeau original et objet déco, très apprécié par tous les amoureux de la truffe.

Dimensions : environ 7cm x 5cm.

Pic à truffes pliable 3 positions - Le Véritable

Le pic à truffes dernier cri, véritable succès auprès de tous les trufficulteurs, à offrir ou à s'offrir. Cet outil est l'accessoire idéal pour récolter vos truffes sans les abîmer.

Réglage instantané en 3 positions :

Vertical, pour dénicher les truffes les plus profondes.

Ouvert, pour le plaisir de récolter vos truffes, belles et entières sans les abîmer.

Fermé, peu encombrant pour le transport, sans risque de se blesser.

Dimensions : lame 24,5cm x manche 21cm.

Très belle qualité, tout acier très résistant, manche en hêtre.

PH-mètre

Outil indispensable de mesure. Contrôle instantané du pH et de l'humidité du sol. Pour mesurer le potentiel hydrogène (pH) du sol de votre terrain pour une plantation truffière réussie, vous aurez besoin d'un pH-mètre.

Ce petit appareil mécanique est constitué d'un boîtier affichant la valeur du pH gradué de 0 à 8 (pH acide valeur inférieure à 7, pH neutre valeur 7 ou pH basique supérieur à 7). Le testeur du pH-mètre est composée de deux électrodes longueur 20cm à planter dans le sol et d'un interrupteur deux positions, mesure du pH ou mesure de l'humidité, avec affichage instantané des valeurs sur écran gradué. Fonctionne sans piles.
La truffe noire du Périgord exige un sol calcaire (pH optimal entre 7,5 et 8,5). La truffe de Bourgogne exige un sol calcaire, (pH optimal 6,5 à 7 ou supérieur.

Dimensions : 28cm x 5cm.

Asperseur micro jet

Asperseur complet entièrement équipé.

- Arrosage sur 360 degrés.
- Débit 105 litres heures.
- Equipé d'une vanne d'ouverture, fermeture et réglage du débit.
- Tuyau souple de 60cm avec embout de raccordement à planter dans le tuyau polypropylène d'alimentation d'eau générale diamètre 16 a 25
- Piquet support 33cm à planter dans le sol.

Installation rapide en quelques secondes avec un ou deux asperseurs par plant suivant sa hauteur.

Filet de protection micronet

Descriptif : Manchon de protection à usage paysager et forestier dont les petites mailles apportent un effet brise-vent et un bon ombrage tout en assurant de bonnes conditions climatiques à la pousse du jeune plant truffier.

Protège efficacement contre les dents des différents rongeurs; lapin, lièvre et la texture serrée de sa trame offre peu de prise aux bois des cervidés.

Mise en place : grande rigidité verticale et pose facile à l'aide de deux ou trois tuteurs métalliques (vendus séparément). A installer dès la plantation pour une efficacité maximum. Peut rester en place plusieurs années selon la croissance du plant truffier.

Dimensions : hauteur 60cm, diamètre 30cm, maille 4,5mm x 4,5mm.

Les sols truffiers

Ce bilan met en lumière l'essentiel des résultats, observations, informations, analyses que les équipes de chercheurs ont produit. Synthèses traitées pour un usage pédagogique, notamment dans le cadre de l'information ou de la formation des trufficulteurs.

Résultats des travaux à partir de l'analyse de terre classique.
Résultats de l'analyse de terre de type biologique ou compartimentale.
Résultats des travaux de définition d'un référentiel pédologique des sols truffiers.
Résultats des travaux sur la cartographie des sols truffiers.
Rappel sur les sols truffiers du Tuber Mélanosporum.

Format : 21 cm x 30 cm, 40 pages.

La truffe Tuber Brumale

Petit à petit, différentes facettes du Tuber brumale ont été révélées tandis que des solutions étaient recherchées pour éviter sa récolte au détriment du Tuber Mélanosporum.

Résultats des études et expérimentations.
Synthèses, discussion et conclusion.
Conseils pratiques pour la culture du Tuber Mélanosporum et du Tuber Brumale.

Format : 21 cm x 30 cm, 50 pages.

Trufficulture et expérimentation en France

L'expérimentation sur la trufficulture qui s'est déroulée en France a contribué à faire progresser les connaissances pratiques et aussi théoriques nécessaires pour la trufficulture.
Cette publication, représente l'aboutissement du travail accompli par un réseau irremplaçable de techniciens de terrain qui, au près des trufficulteurs œuvrent pour le renouveau de la trufficulture française.

Bilan par axe de travail :
Qualité du matériel végétal, des plants, et comparaison des essences.
Qualité des sols.
Relation truffe - climat.
Ecologie des truffières.
Itinéraire technique et pratiques culturales.
Truffe de Bourgogne et autres espèces.
Conclusion.

Format : 21 cm x 30 cm, 66 pages.

Maîtrise de l'eau, paillage, taille et clones en trufficulture

Résultats, observations, informations, analyses produit dans les domaines particuliers de la maîtrise de l'eau, du paillage, de la taille et des clones en trufficulture. L'objectif est de préciser les méthodes de gestion de l'eau, du paillage, puisque celui-ci relève principalement d'une logique d'économie d'eau, et de la taille.

Résultats des travaux sur l'arrosage des truffières.
Résultats des travaux sur le paillage.
Résultats des travaux sur la taille des arbres.
Le réseau des clones d'arbres truffiers.

Format : 21 cm x 30 cm, 50 pages.

Principe de précaution en trufficulture

Le principe de précaution appliqué à la trufficulture a pour objet de retrouver et restaurer petit à petit l'ensemble des bonnes conditions du retour de la production, en ajoutant par petites touches les précautions de façon à remonter le courant du déclin de la production.

La problématique de la trufficulture.
La virulence du Tuber Mélanosporum.
Les conditions de bons résultats avec les plants mycorhizés.
L'absence de bons résultats malgré l'emploi de plants.
Appliquer le principe de précaution.
Expérimenter le retour de la virulence.
Conclusion.

Format : 21 cm x 30 cm, 72 pages.

La rénovation des anciennes plantations et la sylviculture truffière

Ce bilan présente et valorise l'ensemble des résultats, observations, informations, analyses que l'équipe de la station trufficole du Montât a produit ou effectuée, pendant le temps dédié à l'expérimentation.

Résultats des études et expérimentations en Midi-Pyrénées.
Résultats des études et expérimentations en PACA.
Résultat des expériences de sylvicultures truffières en Languedoc-Roussillon.
Synthèse, discussion, et conclusion.
Conseils pratique pour la rénovation des vieilles truffières.

Format : 21 cm x 30 cm, 57 pages.

Guide pratique de trufficulture

Le guide pratique de trufficulture est l'ouvrage de référence destiné à conseiller tous les agriculteurs et tous les trufficulteurs. Vous trouverez les réponses à toutes vos questions :

Qu'est ce que la truffe?
Ou vient la truffe?
Comment évoluent les truffières?
Comment planter les arbres truffiers?
Comment gérer le milieu truffier avant la production?
Comment cultiver la truffière en production?
Comment rénover ou provoquer des truffières?
Comment récolter des truffes?
A quel prix produire des truffes?
Comment le marché de la truffe a évolué?
L'agenda du trufficulteur.

Auteur : Pierre Sourzat.

Format : 120 pages, 21 cm x 30 cm.

La Truffe de Bourgogne

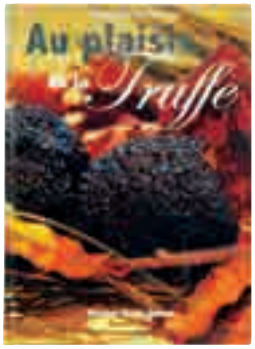
Enfin un ouvrage de référence sur la truffe de Bourgogne ! Sa parution marque une date dans l'histoire de la truffe et de la trufficulture, puisque, jusqu'ici, tous les ouvrages édités étaient consacrés à la truffe du Périgord. L'ouvrage écrit par deux chercheurs de l'INRA en collaboration avec des spécialistes des domaines les plus variés, comble cet oubli.

Ce livre dit tout sur cette truffe.
Un livre attendu avec plus de 100 photographies, qui mettra en appétit les érudits et les gourmets.

Format : 280 pages, 17 cm x 24 cm illustré

Au plaisir de la Truffe

Ce recueil propose, outre 150 recettes faciles, appropriées à la truffe de Bourgogne, des conseils pratiques pour : la conserver, la connaître, la choisir, la cultiver, la caver; des histoires vécues, des adresses à contacter.



C'est un outil incontournable pour qui veut s'initier de façon simple et pratique à cuisiner Tuber Uncinatum et la déguster avec ses amis.
Chers lecteurs, ces recettes sont adaptées à cette truffe, qui à l'exemple de la truffe blanche d'Italie, ne supporte pas les hautes températures. Respectez-les absolument et vous serez enchantés !
De nombreuses recettes peuvent aussi se préparer avec Tuber Mélanosporum (truffe noire du Périgord).

Auteur : Martine Sbolgi-Guinet.

Format : 144 pages, 19,5 cm x 27 cm.

Petit guide de trufficulture

Edition Spéciale destinée notamment à vulgariser les résultats des expériences et études de la trufficulture.

L'objectif de ce document est de renseigner en quelques pages avec des schémas et des photos sur le minimum à savoir et à comprendre pour cultiver la truffe.

Format : 20 pages, 21 cm x 30 cm.

Offert pour toute commande de plants truffiers!

Truffes et Trufficulture

Avec cette deuxième édition de Truffe et trufficulture, entièrement revue et corrigée, Jean Marc Olivier, Jean Charles Savignac et Pierre Sourzat renouvellent l'approche traditionnelle de la truffe et de sa culture. Ils ont élaboré une synthèse du sujet en ce début du XXIe siècle.

Gloire de la truffe et mystère de la trufficulture.

Les pays et les hommes de la truffe.
Etude botanique.
L'écologie de la truffe.
La culture de la truffe.
La récolte de la truffe.
Recherches et expérimentations.
La filière truffe.
Des trufficulteurs organisés.
Savourer la truffe.
Conclusion : croire en la truffe.

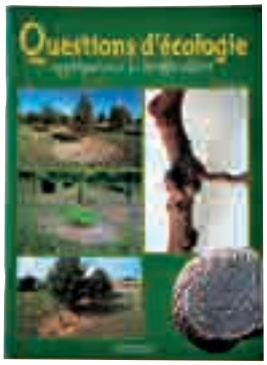
Format : 270 pages, 24 cm x 26 cm.

Questions d'écologie en trufficulture

Les travaux réalisés au cours de la décennie passée ont permis d'appréhender certains comportements de la truffe noire qui vit au contact de nombreuses espèces fongiques, floristiques, animales. De nombreuses questions et observations sont décrites dans le détail.

Virulence du Tuber Mélanosporum et abscission racinaire.
Cortège fongique et dynamique du milieu.
Espace de conquête et âge racinaire.
De nombreuses réflexions et recherche de solutions qui feront progresser la trufficulture.

Format : 64 pages, 21 cm x30 cm.



Le Vin et la Truffe

Denis Hervier nous conte la truffe toute simple, née dans l'obscurité, mais qui rendue à la lumière, explose et sait s'adapter à toutes les couleurs gourmandes de la vie. Tour de France unique où vins et truffes se conjuguent pour notre plus grand bonheur.

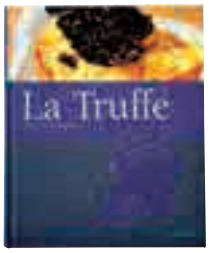
Rencontre de restaurateurs, de producteurs de vins et de truffes. Sélection de propriétés viticoles et de leurs millésimes qui s'accordent particulièrement bien avec la truffe. Chaque étape se conclut sur des recettes concoctées par les chefs ou par les trufficulteurs qui permettront de mettre en pratique chez soi les saveurs et arômes évoqués.

Le lecteur découvrira également les marchés truffiers qui jalonnent l'Hexagone, quelques anecdotes historiques qui viennent délicatement truffer l'ambiance, le tout parsemé de quelques centaines d'images d'une France douce et voluptueuse. Autant d'élément et d'expériences qui le mettront vite en appétit et lui permettront d'approcher le divin de la gourmandise truffière !

Format : 335 pages, 25cm x 31cm.

La Truffe

La truffe est synonyme de luxe. Fruit d'une symbiose entre arbre et champignon, la truffe vous est dévoilée dans ce livre, à travers ses diverses espèces : truffe noire, blanche, musquée...
Comment pousse-t-elle?
Où la trouver et comment?
Est-elle vraiment aphrodisiaque?



Toutes les vertus de la truffe vous seront révélées, mais aussi toutes les astuces pour la cultiver et savoir associer son parfum à vos plats, grâce à de multiples idées gourmandes.

Format : 120 pages, 15 cm x 18 cm.

www.truffefrance.com

SARL Terroir Gourmand
793 avenue de l'Aigoual - 12100 Millau - France
Tél./fax : 05 65 61 16 19 - Email : info@truffefrance.com
Code APE : 526D - Siret : 450 960 141 00023

IMPRIMERIE causses cévenne 05 65 58 41 41 IMPRIM'VERT®