

	Varemærke La Truffe		Varens navn Sort Vintertrøffel (SP) 500g, Frost	
	Nettoindhold 500 Gram	Funktionelt navn Sort Vintertrøffel (SP) 500g, Frost		Regulated Name Sort Vinter Trøffel - Melanosporum
	GTIN 05715018001356	Lev. nr. 2020018	Oprindelsesland Spanien	Emballage Pose
	Garanteret holdbarhed fra ankomst -	Total holdbarhed fra produktion -		Holdbarhed efter åbning -

Den sorte vintertrøffel – Tuber Melanosporum – er kendt for en fyldig og dyb smag og duft med noter af chokolade, cognac og svesker. Dens indvendige farve går fra brunlig til sort med flotte hvide marmoreringer Kaldes også Périgord trøflen efter området i Frankrig. Den kraftige aroma bliver vækket til live når den varmes. Kan fryses og bruges til trøffel saucer eller fyld, ved optøning må den dog ikke optø helt, hvis man ønsker at rive den, det gøres lettest imens den er semi frossen. Den sorte vintertrøffel dyrkes i dag flere steder. Hvilket ikke er let, da man først skal pode rødderne af ege eller hasseltræer, for derefter at vente i lang tid uden at være garanteret succes.

Ingredienser	Anvendelse	Opbevaring
Sorte vintertrøffel (Melanosporum)	Rengøres før brug	Opbevares på frost
		Temperatur MIN: - MAX: -

Allergener

Glutenholdigt korn -	Krebsdyr -	Æg -	Fisk -	Jordnødder/peanuts -	Soja -	Mælk -
Nødder -	Selleri -	Sennep -	Sesamfrø -	Svovldioxid og sulfitter -	Lupin -	Bløddyr -

Næringsindhold	Kontaktoplysninger
Energi -	
Fedt -	
Heraf mættede fedtsyrer -	
Kulhydrater -	
Sukkerarter -	
Protein -	
Salt -	

Mærker / Logoer

Tilberedningsanvisninger