

Tuber Aestivum Vitt.

Summer black truffle

This kind of truffle can be easily recognized for its coarsely verrucose, black and shining skin.

The color of its pulp is dark hazel with thin whitish veins which disappear after truffles are sterilized. Its size ranges vary from the size of a hazel-nut to that of an orange. The period when truffles ripen goes from June to December; its smell and taste are pleasant. Its long ripening period favored its consumption and there has been a very high increase in its demand in the last few years. Selection of preserved truffles.

Extra quality

Very round-shaped, very high quality, whole truffles. They do not show any external defects; their pulp is steadily ripe and has a hazel-nut color.


First choice

Selection of regularly and round-shaped truffles; there may be some defects on their peridium. Their differences with extra quality truffles are only related to their appearance, not to their quality.

Pieces

Pieces of Summer truffles perfectly correspond to quality offer for this variety. Their double production - in Summer and Autumn-Winter - feature cannot always guarantee their full ripening.

As for all selections, pieces must have a very high ripening degree.



Tuber Aestivum Vitt.

Truffe noire estivale

Cette variété peut être reconnue facilement parce que son écorce est grossièrement verruqueuse, d'une couleur noire brillante. La couleur de sa pulpe est noisette foncée avec des veines blanchâtres qui disparaissent après stérilisation. Sa taille peut varier de la taille d'une noisette à celle d'une orange. La période où les truffes de cette variété arrivent à maturation peut être du mois de juin à décembre; son odeur et son goût sont agréables. La longue période pendant laquelle ces truffes arrivent à maturation a favorisé leur consommation et en a fait augmenter énormément la demande pendant les dernières années.

Sélection de truffes en conserve.

Qualité extra

Truffes entières de haute qualité avec des formes très arrondies. Il n'y a aucune altération sur leur surface et leur pulpe est stablement mûre de la couleur d'une noisette.


Premier choix

Truffes avec forme régulière et considérablement arrondie, avec des défauts possibles sur le péricidium. Leurs différences par rapport à la qualité extra ne sont liées qu'à leur aspect, pas à leur qualité.

Morceaux

Les morceaux de truffes estivales répondent parfaitement à l'offre de cette variété, dont la caractéristique est leur double production: en été et en automne-hiver, qui ne garantit pas toujours leur pleine maturation.

Comme pour toutes les sélections, pour les morceaux aussi un niveau de maturation élevé est un facteur déterminant.



Tuber Aestivum Vitt.

Schwarzer Sommertrüffel

Er ist leicht an seiner grobwarzigen, schwarzglänzenden Schale zu erkennen. Das Mark ist von dunkler, nussbrauner Farbe und mit feinen weißen Äderungen durchzogen die nach der Sterilisation nicht mehr auszumachen sind.

Es finden sich Exemplare von unterschiedlichen Ausmaßen sie können haselnussbis apfelsinengroß sein. Die Reifezeit dauert von Juni bis Dezember, der Schwarze Sommertrüffel hat angenehmes Aroma und Geschmack. Die lange Reifeperiode begünstigt die Anwendungsmöglichkeiten und hat in den letzten Jahren zu einer außergewöhnlich hohen Nachfrage geführt.

Auswahl von eingelegten Trüffeln.

Extra

Es handelt sich um ganze Trüffel von besonders runder Form und ausgesprochen hoher Qualität. Äußerlich weisen sie keine Beschädigungen auf, das Mark ist durchgereift und von haselnussbrauner Farbe.

Erste Wahl

Diese Kategorie stellt sich aus Trüffeln von regelmäßiger und deutlich rundlicher Form zusammen, die leichte Schalendefekte zeigen können. Ein Trüffel der "Ersten Wahl" unterscheidet sich von einem Trüffel "Extra" ausschließlich in der äußeren Erscheinung, nicht aber in der Qualität.

Bruchqualität

Die Bruchqualität des Sommertrüffels entsprechen in jeder Weise dem erstklassigen Angebot dieser Sorte die gekennzeichnet ist durch die doppelte Produktion: den Sommer- und den Herbst/Winteranbau. Nicht immer ist dadurch eine vollständige Reifung der Trüffel zu erreichen.

Wie für die übrigen Auswahlkategorien ist aber auch für die Bruchqualität der hohe Reifungsgrad verpflichtend.

