

Tuber Melanosporum Vitt. Superior black truffles

Their peridium (skin) is verrucose, black and dull, but warts are not very prominent and have a depression on their top part and their base has a reddish color. Their pulp is black-violet and furrowed with many very thin white veins which turn black after sterilization.

Their size ranges vary from the size of a hazelnut to that of a big orange. Their shape is closely connected with the features of sandy soil where they grow: it is regular and particularly round. This kind of truffles ripens from December to March and has a very intense and pleasant smell; its taste is equally intense and pleasant and may be defined as "delicious" in the various International recipes.

Selection of preserved truffles.

Super extra quality

Only the best truffles are included in this category. They are very roundish shape, almost spherical. They have no appearance defects. When pulp is cut, it has a homogeneous black color.

Extra quality

It is the most available selection. Truffles have a roundish shape and very light defects, such as: very light scrapes or cuts on the surface. Excellent quality and steadily ripe pulp.

First choice

Selection of whole truffles with regular shape and possible lobes of various sizes. Their skin may have small areas with scrapes or cuts. Pulp is ripe and completely black.

Pieces

This selection is made of truffles broken during harvesting and washing which are subsequently cut. Their pulp must not have ripening defects.

Tuber Melanosporum Vitt. Truffe noire de qualité

Son péridium (écorce) est verruqueux, couleur noire mate, mais ses verrues sont peu marquées et elles ont une dépression au sommet, avec des tonalités rougeâtres à la base.

La couleur de sa pulpe est noire-violacée; elle est sillonnée par une grande quantité de veines blanches, très minces, qui deviennent noires après la stérilisation. Sa taille peut varier de la taille d'une noisette à celle d'une orange. Sa forme, nettement liée à la nature du terrain sableux où ces truffes se trouvent, est régulière et particulièrement arrondie. Elle arrive à maturation entre les mois de décembre et mars; son odeur est très intense et agréable, ainsi que son goût, qui est défini "délicieux" dans les recettes de la cuisine internationale.

Qualité super extra

Ce ne sont que les truffes meilleures qui font partie de cette catégorie. Leur forme est très arrondie, presque sphérique et à l'extérieur il n'y a aucun défaut. La pulpe coupée a une couleur noire uniforme.

Qualité extra

C'est la sélection la plus disponible. Les truffes ont une forme arrondie et il peut y avoir des défauts très légers tels que des éraflures ou des coupures superficielles très légères. Leur qualité est excellente, leur pulpe est stablement mûre.

Premier choix

Sélection de truffes noires avec des formes régulières et présence de lobes possible. Sur leur superficie il peut y avoir de petites zones écorcées ou éraflées. Leur pulpe est mûre d'une couleur rigoureusement noire.

Morceaux

Les truffes cassées pendant la récolte et le lavage sont successivement coupées et font partie de cette catégorie. Leur pulpe ne doit présenter aucun défaut de maturation.

Tuber Melanosporum Vitt. Perigordtrüffel

Der Perigordtrüffel hat eine warzige Schale von matschwarzer Farbe. Die Warzen sind allerdings wenig ausgeprägt oder an der Wölbung eingedellt und weisen an der Basis eine rötliche Tönung auf. Das Mark ist violett-schwarz und von zahlreichen und sehr feinen, weißen Äderungen durchzogen, die sich während der Sterilisation schwarz färben. Er kommt in Hasehussgröße vor, aber auch in den Dimensionen einer großen Apfelsine. Seine Form wird durch die Beschaffenheit des sandigen Bodens bestimmt, sie ist regelmäßig und besonders rund. Er reift zwischen Dezember und März und von ausgesprochen intensivem und angenehmen Duft und Aroma, die in unzähligen Rezepten der internationalen Küche als "exquisit" bezeichnet werden.

Auswahl der eingelegten Trüffel.

Super Extra

Zu dieser Kategorie werden ausschließlich Trüffel der allerbesten Qualität gezählt. Sie sind von besonders runder, fast vollkommen sphärischer Form und weisen keine äußeren Defekte auf. Der Schnitt zeigt ein gleichmäßiges, schwarzes Mark.

Extra

Es handelt sich um die am leichtesten verfügbare Auswahl, die Trüffel haben eine rundliche Form und können kleinste Defekte aufweisen, wie zum Beispiel Kratzer oder ganz geringfügige, oberflächliche Einschnitte. Die Qualität ist ausgezeichnet, das Mark durchgehend gut gereift.

Erste Wahl

Auswahl von ganzen, regelmäßig geformten Trüffeln, die auch etwas lobular sein kann. Die Oberfläche kann kleine abgeschürfte oder verkratzte Abschnitte aufweisen. Das reife Mark ist von durchgehend schwarzer Farbe.

Bruchqualität

Die bei der Ernte, der Wäsche oder der folgenden Verarbeitung gebrochenen oder geschnittenen Trüffel gehören zu dieser Kategorie. Das Mark darf in keiner Weise Defekte in der Reifung zeigen.

