

Tuber magnatum Pico

Superior white truffle

This truffle has a smooth skin; its color is ochre or olive yellow. Its pulp has a light hazel-nut color with many sinuous white veins. The size of this type of truffle can have considerable variations: from the size of a pea to that of a big potato. Its shape can be regular or irregular and with several lobes. It ripens from October to December, has a particularly strong, lightly garlic-like smell and a very intense taste.

Super extra quality

It is the best expression of quality. Only whole, fully ripe truffles, with very roundish shape, with appearance defects are included in this selection. When pulp is cut, its has a light hazel-nut color.


Extra quality

Round-shaped truffles of unexceptionable quality. There may be some very light scrapes or other defects on their skin.

First choice

Whole truffles belonging to this category have a more or less regular shape, and there may be some imperfections on their skin.

Their quality is the same as for the other two major selections.



Tuber magnatum Pico

Truffe blanche de qualité

L'écorce de cette variété de truffes a une couleur jaune ocre ou janne olivâtre. La couleur de sa pulpe est noisette claire avec beaucoup de veines blanchâtres sinueuses. Sa taille peut varier de la taille d'un pois à celle d'une pomme de terre de grande taille. Sa forme peut être régulière ou irrégulière avec de nombreuses sinuosités. Elle arrive à maturation entre les mois d'octobre et de décembre; son odeur est particulièrement forte, avec un léger gout d'ail et, en général, un gout très intense.

Qualité super extra


C'est la meilleure expression de la qualité. Ce ne sont que les truffes entières, avec une forme très arrondie, très mûres et sans défauts dans leur aspect qui font partie de cette sélection. La pulpe coupée a une couleur noisette claire.

Qualité extra

Truffes d'une forme arrondie, de qualité irréprochable. Il peut y avoir des éraflures ou d'autres défauts très légers sur l'écorce.

Premier choix

Les truffes entières qui font partie de cette catégorie ont une forme plus ou moins régulière et il peut y avoir des imperfections sur la surface. La qualité n'est pas très différente par rapport au deux autres sélections.



Tuber magnatum Pico

Wertvoller Weißtrüffel

Es handelt sich um einen Trüffel mit glatter Schale von ocker- oder olivgelber Farbe. Das Mark erscheint zartnussbraun, es weist zahlreiche geschlängelte weißen Nervaturen auf. Die Größe dieses Trüffels ist sehr unterschiedlich, mancher bleibt so klein wie eine Erbse er kann aber auch die Dimensionen einer großen Kartoffel erreichen. Seine Form kommt sowohl regelmäßig als auch unregelmäßig und lobulär vor. Er hat eine Reifezeit, die von Oktober bis Dezember dauert einen ausgesprochen starken Duft, der leicht an Knoblauch erinnert, und einen besonders intensiven Geschmack.

Super Extra

Dies ist die allerhöchste Qualitätskategorie, es handelt sich ausschließlich um sehr kugelig geformte, unverletzte vollreife Trüffel von tadellosem Äußeren. Der Anchnitt des Marks ist von zarter, haselnussbrauner Farbe.

Extra

Trüffel von rundlicher Form und ausgezeichneter Qualität. Die Schale kann leichte Abschürftungen oder sonstige kleine Schäden von zu vernachlässigender Bedeutung aufweisen

Erste Wahl

Die ganzen Trüffel dieser Kategorie haben eine mehr oder weniger regelmäßige Form und ihre Schale kann geringfügige Unvollkommenheiten aufweisen. Die Qualität unterscheidet sich nicht von den beiden oberen Auswahlklassen.

