

# TRØFFELOVERSIGT



## TUBER MAGNATUM PICO

**KENDES OGSÅ SOM**  
Hvid trøffel, Alba-trøffel

**SÆSON**  
oktober-december

**OMRÅDE**  
Primært Norditalien - særligt Piemonte.

**BESKRIVELSE**  
Den suverænt dyreste trøffel, som også besidder den kraftigste og skarpeste aroma og nemt kan koste 3000 euro for et kilo på lokale markeder. Den hvide trøffel tåler ikke opvarmning. Meget karakteristisk næsten hvidløgsagtig duft.



## TUBER MELANOSPORUM VITT

**KENDES OGSÅ SOM**  
Perigord-trøffel, sort vintertrøffel

**SÆSON**  
november til marts

**OMRÅDE**  
Primært Italien og Frankrig.

**BESKRIVELSE**  
Den sorte vintertrøffel udgør kun fem procent af det samlede marked for sorte trøfler og anses af kokke m.fl. som den eneste rigtige sorte trøffel. Intens i både aroma og smag.



## TUBER UNCINATUM

**KENDES OGSÅ SOM**  
Efterårstrøffel, Burgundy-trøffel

**SÆSON**  
oktober-april

**OMRÅDE**  
Det meste af Europa.

**BESKRIVELSE**  
Mild til mellem intensitet, der overstiger sommertrøflens. Lys mælkechokoladefarvet kerne med flotte hvide årer.



## TUBER ALBIDUM PICO

**KENDES OGSÅ SOM**  
Hvid forårstrøffel, Bianchetto

**SÆSON**  
februar-april

**OMRÅDE**  
Piemonte, Emilia Romagna, Marche.

**BESKRIVELSE**  
Mindre end Alba-trøflen, glat beige - næsten rødbrunt - ydre og en lidt lysere marmoreret kerne. Kraftig, aromatisk duft, lidt mildere i smagen.



## TUBER BRUMALE

**KENDES OGSÅ SOM**  
Muskattrøffel, vintertrøffel

**SÆSON**  
november-marts

**OMRÅDE**  
Marche, Umbrien, Toscana.

**BESKRIVELSE**  
Visse ligheder med den sorte Perigord vintertrøffel, men typisk billigere og mindre aromatisk. Dog med fin intensitet, særligt mod slutningen af sæsonen.



## TUBER AESTIVUM VITT

**KENDES OGSÅ SOM**  
Sommertrøffel

**SÆSON**  
maj-september

**OMRÅDE**  
Store dele af Europa - også Danmark.

**BESKRIVELSE**  
Meget mild i både duft og smag og derfor også en af de "billigere" trøffeltyper.