



Fraîches : *la garantie de produits brossés à sec, triés et calibrés selon vos besoins.*

En saison : *Mélanosporum, Aestivum, Incinatum, Tuber magnatum.*

Surgelées : *une recherche pour exalter le goût et faciliter l'utilisation.*

Pelure de truffes surgelée

Truffes noires d'hiver (*législation en vigueur*).

Issue des pelures des meilleures truffes
et de morceaux finement coupés.

Boite de 100 g (poids net) refermable.

Truffes surgelées, entières ou en morceaux

Tuber mélanosporum.

Boite de 150 g (poids net).



Avantages produit

Plus de goût qu'une conserve, saveur préservée.

Texture : maintien du croquant de la truffe fraîche pour la pelure.

Conditionnement en boite refermable afin d'utiliser uniquement la quantité nécessaire.

Tranches facilement détachables.

Conseils d'utilisation

Utilisation sans décongélation afin de conserver le croquant de la truffe.

Permet de réaliser toutes les recettes à base de truffe.

Technique

Surgélation rapide en cellule à l'azote à - 60°C.

Surgélation sur grille alvéolée afin d'éviter aux tranches d'être surgelées en amalgame.



www.maison-masse.com