

Tartufo Estivo Intero

Erzeuger: Giuliano Tartufi
Art. Nr.: 761.107

Herkunftsland: Italien
Region: Umbrien
Ort des Gutes: Pietralunga (PG)



Weingut / Erzeuger

Einer alten Legende nach sind die Trüffel einst durch Blitz und Donner entstanden, daher ist das Logo an den Hermesstab angelehnt. Tatsächlich ist die alte Geschichte gar nicht soweit von der Realität entfernt, denn Blitze schlagen häufig in Eichen, dem bevorzugtem Wirtsbaum der Trüffel ein. Dies liegt aber wohl doch eher daran, dass Blitze bevorzugt in Bäume einschlagen, die große Mengen Wasser speichern. Wie auch andere Pilze leben Trüffel in Symbiose mit ihren Wirtsbäumen, denen sie Nährstoffe entziehen und im Gegenzug Wasser und Mineralsalze abgeben.

Giuliano Tartufi entstand aus einem Hobby, von Giuliano Martinelli. Jeden Morgen wanderte er durch die Wälder Umbriens, bis er 1991 mit dem Suchen und Verkaufen von Trüffeln begann. Er und seine Hündin Leda sind ein unzertrennliches Team, das gemeinsam die unterirdischen Trüffel aufspürt. Und es ist gar nicht so einfach sie zu finden, denn Trüffel wachsen nur an wenigen Orten, wo eine Vielzahl von Voraussetzungen zusammen kommen und die vor Eingriffen geschützt sind, die die Delikatessen gefährden könnten. Giuliano Martinelli ist ein absoluter Trüffel-Liebhaber und er nutzt das uralte Wissen über die kulinarischen Leckerbissen, das über Generationen weitergegeben wurde. Das Ergebnis ist ein Unternehmen mit Herzblut, das in kunsthandwerklicher Hingabe ausgesprochen schmackhaften Produkten aus frischen Trüffeln Authentizität verleiht. Die edelsten und die von Giuliano Tartufi verwendeten Trüffel sind: der Weiße Trüffel mit einem Duft nach Käse und Knoblauch, der schwarze Edeltrüffel auch Perigordtrüffel genannt der einen weniger intensiven Duft aber sehr feinen Geschmack besitzt, der weißliche Trüffel oder auch Bianchetto-Trüffel mit einem durchdringenden Geruch und Geschmack, sowie der Sommertrüffel mit sehr feinem Duft und einem Geschmack von Steinpilzen.

Beschreibung

Liefereinheit: 12 Glas á 35 Gramm

Analyse

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr