

TARTUFO NERO ESTIVO FRESCO PRIMA SCELTA

(TUBER AESTIVUM VITT.)



È il tartufo più diffuso e utilizzato nelle cucine del mondo. Cresce in terreni sia sabbiosi che argillosi, nei boschi di latifoglie, nelle pinete e anche nei vecchi uliveti.

Per PRIMA SCELTA s'intendono i tartufi dai 20 gr. in su, interi o poco scalfiti. La scelta non determina la qualità, solo una divisione in base alla pezzatura.

CARATTERISTICHE VISIVE:

il nome di "scorzone", con cui è comunemente conosciuto, allude alla sua caratteristica principale, una corteccia nero-bruna, con grosse e dure verruche piramidali e prominenti.

La gleba è soda e polposa, di colore bruno chiaro-nocciola a completa maturazione, con venature bianche sottili e meandriformi.

PERIODO DI MATURAZIONE: Giugno-Novembre

CARATTERISTICHE OLFATTIVE:

aroma intenso, profumi di bosco e malto d'orzo torrefatto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

in frigorifero, avvolto in carta da cucina e riposto in un contenitore di plastica o di vetro, avendo cura di cambiare la carta ogni qualvolta risulti umida.

Subito prima dell'utilizzo, rimuovere i residui terrosi con una spazzolina o un panno di carta umido, al fine di non alterarne le caratteristiche organolettiche.

CONSUMARE ENTRO 7-10 GIORNI