

# Das Gold der Köche

...ES IST TRÜFFEL-ZEIT!



Seit rund 2000 Jahren gelten Trüffeln als eine der wertvollsten Küchenzutaten der Welt.

Kaum ein anderes Produkt hat die Neugier und Phantasie von Dichtern, Philosophen und Naturforschern seit jeher derart angeregt wie Trüffeln.

Als die geheimnisvollsten aller Pilzarten wachsen Trüffeln bevorzugt in Laubwäldern, an sonnigen Standorten und kalkreichen, recht lockeren Böden mit flachgrundiger Humusschicht.

Die qualitativ hochwertigsten Trüffeln findet man in Frankreich, Italien und Spanien.



## FRISCHE TRÜFFEL

Herkunft: Italien

Erliesene, schwarze Trüffeln bester Qualität, zum Hobeln an Fleisch, Nudeln, Saucen etc.

Art.-Nr. 674027: Stück ca. 5-20 g

Schale à 200 g

Art.-Nr. 674010: Stück ca. 20-80 g

Schale à 200 g

Art.-Nr. 673990: Stück ca. 5-20 g

Schale à 500 g

Art.-Nr. 674003: Stück ca. 20-80 g

Schale à 500 g

### Wochenpreise!

Die aktuellen Wochenpreise und weitere Informationen erfahren Sie von Ihrem Fachberater.