

Trüffeln in der Küche

Anleitung für puren Trüffelgenuss



— SCHWEIZER —
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES



SCHWEIZER
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES

Fachverband für den Anbau und
den Handel von Schweizer Trüffeln

Herausgeber: Verband Schweizer
Trüffelproduzenten, 3294 Büren
www.trufficulteurs.ch
info@trufficulteurs.ch

Druck: Printoset, 8048 Zürich
2. Auflage © 2021
Rezepte von Monica Aeschbacher
und Stefan Spahr

Der Duft frischer Trüffeln ist betörend und verzaubert die Sinne. Doch ein teurer Trüffelkauf kann bei falschem Umgang in der Küche auch als Enttäuschung enden.

Damit das nicht passiert, erhalten Sie hier kompakt die wichtigsten Informationen: bei den acht häufigsten Trüffelarten zeigen wir Ihnen die Unterschiede im Äusseren, im Schnitt, im Geruch und in der Zubereitung. Sie finden einfache Rezepte für einen vollen Trüffelgenuss. Das muss nicht viel Geld kosten und braucht auch keine gastronomische Fachkenntnisse. Einige Grundregeln genügen für kulinarische Höhenflüge und neue sensorische Entdeckungen.

Aus Liebe zur Trüffel haben wir diese kurze Einleitung für Sie zusammengestellt und laden Sie ein, diese Freude mit uns zu teilen.

Ihre Schweizer Trüffelproduzenten
und Trüffelsucher





TRÜFFEL-VOM-HOF.ch

GARANTIERT FRISCH • AUS DER SCHWEIZ

A close-up photograph of a pair of hands wearing worn, light-colored leather gloves. The hands are holding several black truffles. One truffle is cut open, revealing a white, porous interior. The background is a soft, out-of-focus brown.

Frische Trüffel vom Hof



Wir Schweizer Trüffelproduzenten und ausgewählte Trüffelsammler liefern frisch geerntete Trüffeln aus Schweizer Plantagen und Wäldern.

www.trueffel-vom-hof.ch

FrISChe Trüffeln

Frisch sind nur Trüffeln, die nicht eingefroren oder eingemacht und nicht älter als wenige Tage sind. Eine frISChe Trüffel hat den charakteristischen Geruch und Geschmack seiner Art (Seiten 13-16), wenn sie bei konstanter Temperatur von 2°C richtig gelagert wurde.

Oft sind zum Kauf angebotene Trüffeln nicht frisch genug. Trüffel waren meist schon länger unterwegs, bevor Sie sie kaufen können. Prüfen Sie deshalb jede Trüffel vor dem Kauf.

Die FrISChe erkennen Sie am Geruch. Dazu muss die Nase sehr nahe an die Trüffel. Auf Druck muss die Trüffel hart sein. Wenn Ihnen der Geruch gefällt und Sie Vertrauen zum Verkäufer haben, dann greifen Sie zu. Wenn Sie den Geruch nicht gut finden, dann verzichten Sie besser, selbst wenn der Preis günstig ist.

Trüffeln reinigen & aufbewahren

Trüffeln sollten erst kurz vor dem Verwenden mit Wasser gewaschen werden. Kaufen Sie keine gewaschenen Trüffeln, sondern nur trockene und sauber gebürstete. Der Kontakt mit Wasser und Sauerstoff beschleunigt den Zerfall der Aromen.

► *Fragen Sie beim Kauf, ob die Trüffeln gewaschen wurden!*

Zum Waschen nehmen Sie eine Nagelbürste und reiben die Trüffeln kurz und gründlich unter kaltem fließendem Wasser ab.

Frische Trüffeln sollten rasch gegessen oder verarbeitet werden. Dauert es dennoch länger bis zur Zubereitung, dann wickeln Sie die Trüffeln in Haushaltspapier ein und bewahren Sie sie in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank auf. Wechseln Sie das Papier täglich, weil es die Feuchtigkeit der Trüffeln aufnimmt.

► *Weisse Trüffeln (Tuber Magnatum Pico) sollten überhaupt nicht gewaschen werden. Falls Sie für den rohen Verzehr Bedenken haben, reiben Sie sie mit einem Schleifpapier mit Körnung 120 sanft ab.*



Trüffeln hobeln und raffeln

Zum Hobeln eignen sich ausschliesslich hochwertige Trüffelhobel. Die Hobelklinge hat bei günstigeren Exemplaren einen Wellenschliff. Das vereinfacht das Handling, aber das Schnittbild ist weniger schön als mit einer flachen Klinge. Wichtig ist die Feineinstellung der Klinge. Sie darf kein Spiel haben und muss parallel schneiden. Zum Raffeln eignen sich einfache aber scharfe Zitronen- oder Muskatraffeln.

Geraffelt wird die Trüffel für die Verarbeitung in Saucen, Füllungen, Parfaits, Rührei sowie für die Trüffelbutter. Die feinen Späne erzeugen eine maximale Oberfläche und somit eine optimale Geschmacksabgabe an Nase und Gaumen.

Gehobelt wird die Trüffel dort, wo sie als dekoratives Element eingesetzt wird. Wichtig ist die Abstimmung der Hobelstärke auf die Trüffelart, damit die Trüffel geschmacklich zur Geltung kommt.

► *Hobelstärke für Sommertrüffel, Burgundertrüffel und Périgord-Trüffel: 0,5 mm (mit «Biss») - Weisse Trüffel, Grosssporige Trüffel, Frühlingstrüffel: 0,1 mm (hauchdünn)*



Trüffeln einfrieren

Geschmack und Geruch von Trüffeln können sehr gut durch Einfrieren konserviert werden. Wieder aufgetaute Trüffeln schmecken mitunter sogar noch intensiver als frische. Jedoch verliert die aufgetaute Trüffel ihre harte Konsistenz und wird gummiartig weich. Deshalb kann sie nach dem Auftauen nicht mehr gehobelt werden.

Trüffeln werden also vor dem Einfrieren gehobelt. Die dünnen Scheiben können Sie vakuumieren und dann sofort einfrieren. Für die spätere Herstellung von gehackten Trüffeln können auch am Stück gefrorenen Trüffeln verwendet werden.

Achtung: vakuumierte Trüffeln sofort einfrieren. Im rohen Zustand im Vakuumbeutel ersticken sie sehr rasch.

► bei minus 16°C sechs Monate haltbar



Getrüffelte Eier

Eier sind ausgezeichnete Aromaträger. Das Trüffelaroma durchdringt die durchlässige Eierschale und setzt sich im fetthaltigen Eigelb fest. Dort konzentriert es sich und wird thermostabil.

Legen Sie pro Ei mindestens 20 g sehr frische Trüffeln in ein verschliessbares Gefäss und dieses für 24 Std. in einen Kühlschrank bei 2-6°C.

Die Eier sind jetzt mit Trüffel aromatisiert und für verschiedene Speisen verwendbar.

► *Es eignen sich alle Trüffelarten (ausser Sommertrüffel) dazu. Am grössten ist der Effekt allerdings bei der Weissen Trüffel (Tuber Magnatum Pico). Burgundertrüffel muss dazu vollreif und sehr frisch sein.*



Trüffelbutter

Eine ausgezeichnete Grundlage für viele Gerichte ist die Trüffelbutter. Sie kann frisch zubereitet und eingefroren werden, so haben Sie das ganze Jahr über Trüffelaromen zur Verfügung.

Trüffelbutter wird mit einem Anteil von 20% Trüffeln hergestellt – auf 100g Butter 20g Trüffel. Lassen Sie 200 g Butter bei Raumtemperatur weich werden (nicht auslassen). Raffeln Sie mit der Zitronenraffel oder mit der Muskatraffel 40 g Trüffel über die Butter und geben Sie einen halben Kaffeelöffel Salz dazu. Mischen Sie alles ausgiebig, bis die Butter eine einheitliche Konsistenz und Färbung erreicht hat.

► Achten Sie bei gekaufter Trüffelbutter darauf, dass sie frei von Aromen ist und einen grossen Anteil an Trüffeln aufweist.

► Sommertrüffel (*Tuber Aestivum*) ist auf Grund des zu schwachen Aromas nicht geeignet zur Herstellung von Trüffelbutter.

► Verwenden Sie die Trüffelbutter für Pasta, Risotto, Gemüse etc. wie eine Kräuterbutter.



Thermolabilität der Trüffeln

Trüffeln sind äusserst empfindlich auf Hitze. Während einige Trüffelarten auf keinen Fall erhitzt werden dürfen, entwickeln andere ihren Geschmack erst bei gewissen Temperaturen. Es ist deshalb wichtig darauf zu achten, dass Trüffeln während der Zubereitung nie zu hohen Temperaturen ausgesetzt sind und dass sie für den Genuss in der richtigen Temperatur serviert werden:

	Genuss	Zubereitung
Weisse Trüffel (<i>Tuber Magnatum Pico</i>):	kalt	max. 40°C
Sommertrüffel (<i>Tuber Aestivum</i>):	kalt	max. 40°C
Burgundertrüffel (<i>Tuber Uncinatum</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Grosssporige Trüffel (<i>Tuber Macrosporum</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Frühlingstrüffel (<i>Tuber Borchii</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Périgord-Trüffel (<i>Tuber Melanosporum</i>):	lauwarm-warm	max. 80°C
Wintertrüffel (<i>Tuber Brumale</i>):	warm	max. 80°C
Teer-Trüffel (<i>Tuber Mesentericum</i>):	warm-heiss	gekocht

► mit fetthaltigen Lebensmitteln (Rahm, Butter, Eier, Öl, Käse) gebundene Trüffelaromen sind weniger hitzeempfindlich. Ein Rührei aus getrüffelten Eiern (siehe Seite 8) kann ohne Geschmackseinbusse mässig erhitzt werden.

Grosszügigkeit macht Freude

Geizen Sie nicht mit Trüffeln. Ein schönes kulinarisches Erlebnis erfordert eine minimale Menge. Die Angaben in den Rezepten sind Minimalangaben:

Sommertrüffel: 40 g / Person

Burgundertrüffel und
Grosssporige Trüffel: 20 g / Person

Wintertrüffel, Périgord-
und Weisse Trüffel: 10 g / Person

20 g Burgundertrüffel kosten rund fünfzehn Franken, Périgord gut das Doppelte. Damit haben Sie aber einen vollwertigen, veganen, biologischen sowie sehr gesunden Ersatz für ein gleichteures Stück Fleisch, Fisch oder Meerestier. Die übrigen Zutaten dürfen dafür simpel sein: Trüffel braucht nicht auf Kaviar zu liegen.



Künstliche Trüffel-Aromen

Egal wie viel Geld Sie ausgeben für Trüffelöl – es riecht ausschliesslich wegen künstlichen, industriell hergestellten Aromen, die nichts mit echten Trüffeln zu tun haben. Das gilt leider für fast alle Produkte mit Trüffeln, vom Risotto über Trüffelsalami bis Trüffelhartkäse und Trüffelpasteten. Technisch ist es kaum möglich, diese Produkte alleine mit echten Trüffeln zu aromatisieren. Die Deklaration auf den Etiketten ist für Laien oft missverständlich und nicht selten betrügerisch falsch.

Natürlich kann man auch den künstlich hergestellten Trüffel-Geschmack mögen. In den meisten Restaurants wird damit gearbeitet, weil oft das Wissen fehlt für den wirksamen Einsatz frischer Trüffeln. Allerdings sind künstliche Aromen geschmacklich simpel und nie komplex. Sie überdecken oft mit Dominanz alle anderen Aromen auf dem Teller. Im Vergleich mit echten Trüffeln bieten künstliche Aromen kein kulinarisches Erlebnis mit neuen geschmacklichen Entdeckungen.



Sommertrüffel (Tuber Aestivum)

Reifezeit:	Juni – Mitte September
Herkunft:	Schweiz, ganz Europa, oft als Import für Trüffelprodukte.
Geruch / Geschmack:	zart, nach Haselnuss und Champignon, pilzig
Verwendung:	Finish von Speisen, ganz frisch (max. 1 Tag nach Ernte) als Menüfokus zusammen mit geschmacksneutralen Lebensmitteln (z.B. Pasta) bedingt geeignet.



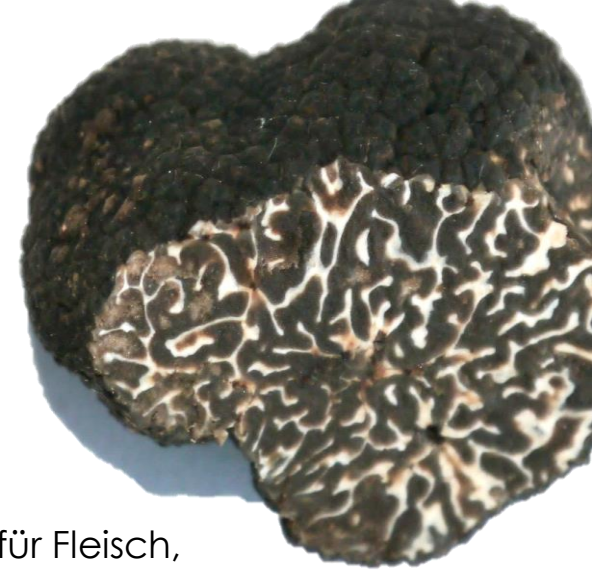
Burgundertrüffel (Tuber Uncinatum)

Reifezeit:	Mitte September - Dezember
Herkunft:	Schweiz, ganz Europa, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	Steinpilz, Haselnuss, Moos und Wald
Verwendung:	Finish von Speisen, als würzende Beilage, thermostabilisiert in der Küche punktuell einsetzbar als Menüfokus, Kombination mit Käse, Eierspeisen, Weissfisch, Poulet. Ausgezeichneter Dessertpilz (z.B. Vanille-Parfait).



Wintertrüffel (Tuber Brumale)

Reifezeit:	Dezember - Februar
Herkunft:	Italien, Frankreich, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	intensiv nach Moschus, Leder, Waldbeeren, feine Säure.
Verwendung:	Als Menüfokus sehr gut geeignet, als Würzpilz für Fleisch, Saucen, Käse, Pasta, vielseitige Verwendung in der Küche, kann leicht erhitzt werden.



Grosssporige (glatte) Trüffel (Tuber Macrosporum)

Reifezeit:	August - November
Herkunft:	Italien, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	ausgewogen und vollmundig nach Knoblauch, Käse.
Verwendung:	als würzende Beilage, thermostabilisiert in der Küche punktuell einsetzbar als Menüfokus, Kombination mit Käse, Eierspeisen, Weissfisch, Poulet, Pasta.

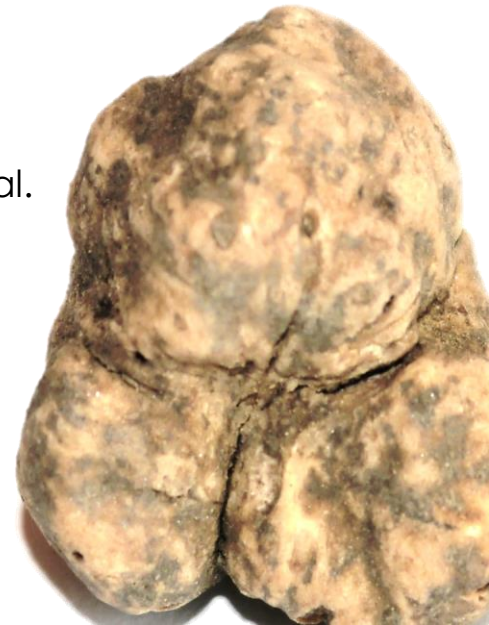


Périgord-Trüffel (*Tuber Melanosporum*)

Reifezeit:	Dezember - Februar
Herkunft:	Frankreich, Italien, Spanien, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	harmonisch nach Moschus, Schokolade, Waldbeeren.
Verwendung:	Immer als Menüfokus inszenieren. Passt perfekt zu Foie Gras, Tarte Tatin, Sellerie, Brie, Kartoffelstock, Rindfleisch und Speck, bringt leicht erwärmt volles Aroma zur Geltung, in Gratins, Pasteten, Saucen.

Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)

Reifezeit:	Oktober - Dezember
Herkunft:	Italien, Frankreich, Kroatien, Ungarn, Griechenland
Geruch / Geschmack:	harmonisch nach Knoblauch, Käse, schweflig, animal.
Verwendung:	Immer als Menüfokus inszenieren. Immer roh und kalt bis lauwarm, perfekt zu Pasta, Hummer, Parmesan, Honig, Frischkäse, Eierspeisen, Fonduta. Je einfacher das Arrangement, desto königlicher ihr Auftritt auf dem Teller.



Frühlingstrüffel (Tuber Borchii)

Reifezeit:	Februar - März
Herkunft:	Italien, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	intensiv nach Knoblauch, Aceton, Schwefel und Zitrone.
Verwendung:	Sorgfältig als Würzpilz einsetzen zu Lebensmitteln mit starkem eigenem Auftritt, zu Frühlingsgemüse wie Spargel, Bärlauch, Artischocke, Lamm.

Teer-Trüffel (Tuber Mesentericum)

Reifezeit:	September - November
Herkunft:	Schweiz, Italien, Frankreich, kein Anbau
Geruch / Geschmack:	wuchtig nach Teer, Phenol, Habichtpilz.
Verwendung:	Wird in einigen Regionen Europas als Spezialität auch in der Küche geschätzt, Verwendung durch Einkochen, z.B. in Portwein, passt zu Blauschimmelkäse, Schwarzbrot und Rindfleisch.



Ausgewählte Rezepte:

Das getrüffelte Frühstücksei

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
Périgordtrüffeln (*Tuber Melanosporum*)
Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)
Grosssporige Trüffel (*Tuber Macrosporum*)

Benötigte Menge: 10 g / Ei

Aromatisieren Sie rohe Eier mit der frischen Trüffel einen Tag vor der Zubereitung im Kühlschrank bei 2-6°C (siehe Seite 8).

Bereiten Sie nun ein wachswiches Frühstücksei vor (je nach Eigrösse 3 ½ Min. bis 4 ½ Min.). Schneiden Sie Stäbchen aus der Trüffel von der Länge und dem doppelten Durchmesser eines Streichholzes. Stecken Sie die Stäbchen vor dem Genuss in das warme weiche Ei. Dazu wenig Fleur de Sel.

Das Eigelb nimmt den Trüffelgeschmack während des Aromatisierens auf. Zusammen mit der frischen Trüffel ergibt es ein überwältigendes Erlebnis: simpel und göttlich.





Trüffel - Baguette

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel
(*Tuber Uncinatum*)
Périgordtrüffel
(*Tuber Melano-*
sporum)

Benötigte Menge: 20 g pro Person

Dieser simple Genuss braucht keine Erklärungen zur Zubereitung. Trüffel, Weissbrot und Fleur de Sel reichen aus, um das Glück dieser Erde zu kosten. Das Geheimnis liegt in der Frische und in der Menge der Trüffeln. Der Geschmack lässt sich steigern mit etwas Trüffelbutter aus derselben Trüffelart und ohne künstliche Aromen.

► *Die Trüffeln sollen möglichst frisch nach der Ernte sein.*



Trüffel – Nuss – Pesto

geeignete : Burgundertrüffel
Trüffeln (Tuber Uncinatum)

Benötigte Menge: 20g pro Person

60g Trüffeln und 30g Baumnüsse fein raffeln. $\frac{1}{2}$ TL Salz zugeben. Mit Rapsöl oder mit Sonnenblumenöl vermengen, bis die gewünschte cremig-flüssige Konsistenz entsteht.

► Verwenden zu *Pasta, Rindfleisch- oder Randen-Carpaccio, Nüsslisalat*



Fromage de chèvre aux truffes

geeignete Trüffeln: Wintertrüffel (Tuber
Brumale)
Périgordtrüffel (Tuber
Melanosporum)

Benötigte Menge: 20 g / Person

Auf einem gerösteten Toastbrot legen Sie gehobelte Trüffelscheiben aus und bedecken diese mit einer 1½ cm dicken Scheibe Ziegenfrischkäse. Im Ofen bei 120°C solange aufwärmen, bis der Ziegenfrischkäse beginnt an den Rändern zu schmelzen.

► Auf einem Salatbouquet anrichten und mit dem restlichen Trüffel garnieren.



Tagliatelle al Tartufo

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
Sommertrüffel (*Tuber Aestivum*)
Gross-Sporige Trüffel (*Tuber Macrosporum*) Périgordtrüffeln (*Tuber Melanosporum*) Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)

Benötigte Mengen: Sommertrüffel 40 g, Burgunder- und Gross-Sporige Trüffel 20 g, Périgord und Weisse Trüffel 15 g pro Person.

Der Preis dieses Gerichts variiert beträchtlich, je nach der gewählten Trüffelart. Trüffelbutter unterstützt den Geschmack stark, aber verwenden Sie nur Butter von derselben Trüffelart und ohne künstliche Aromen.

Tagliatelle al dente kochen, im Teller anrichten, einen Esslöffel Trüffelbutter unterziehen, mit etwas geraffeltem oder gehobeltem Parmesan oder Gruyère servieren, am Tisch ausreichend frische Trüffeln darüber hobeln (mehr als auf dem Bild).



Ravioles aux truffes

geeignete Trüffeln: Wintertrüffel (Tuber Brumale)
Périgordtrüffel (Tuber Melanosporum)

Benötigte Menge: 30 g / Person

Für die Füllung der Ravioli einen Drittel der Trüffeln raffeln und mit Mascarpone verrühren, salzen, Ravioli herstellen. Für die Rahmsauce ein weiteres Drittel der Trüffeln in 1 dl Vollrahm raffeln, unterziehen, im Kühlschrank gedeckt 12 Std ziehen lassen. 3 dl Vollrahm vollständig einköcheln bis die Sauce dickflüssig ist, nun den getrüffelten Rahm unterziehen und nochmals auf 50°C erhitzen. Sauce über die kurz gesiedeten Ravioli anrichten und mit den restlichen Trüffeln garnieren.

► Ein Klassiker aus der Trüffelregion Tricastin (F). Dort werden sehr kleine, nur 2 cm breite Ravioli gereicht. Es werden Winter- und Périgordtrüffeln gemischt verwendet, die wärmeverträglichere Wintertrüffel für die Füllung und die Sauce, die teurere Périgord für den Finish.



Trüffel-Brie

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*), Wintertrüffel (*Tuber Brumale*), Périgord-trüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 20g pro Brie

Einen Brie oder Edelschimmel-Weichkäse kurz anfrieren, dann mittig aufschneiden. Beide Hälften auf der Innenseite mit wenig Trüffelbutter bestreichen. Mit gehobelten Trüffelscheiben belegen, Hälften übereinanderlegen. Käse in Folie einpacken, kühl stellen. Eine Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.

► Versuchen Sie Varianten mit Kuh-Rohmilch-Käse oder Geissen-Weichkäse. An Stelle von Trüffelbutter kann Waldhonig verwendet werden.



Getröffelter Hummus

geeignete Trüffeln: Wintertrüffel (Tuber Brumale)
Frühlingstrüffel (Tuber Borchii)

Benötigte Menge: 30 g Trüffeln / 100g Kichererbsen

100g Kichererbsen über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen. Wasser abgießen, in einen Topf geben und mit frischem Wasser bedecken. Ca. 1 Stunde köcheln, dann abtropfen lassen.

Kichererbsen, 2 EL Tahini, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 1 EL Wasser, ½ TL Salz und Trüffelstücke in die Küchenmaschine geben, bis ein glattes Püree entstanden ist. Vor dem Servieren 6-12 Std kalt stellen, damit sich der Trüffelgeschmack entwickelt.

► Kann tiefgefroren oder im Kühlschrank 5 Tage aufbewahrt werden. Mit warmem Fladenbrot servieren.



Käsekuchen mit Frühlingstrüffel

geeignete Trüffeln: Frühlingstrüffel (Tuber Borchii)
Wintertrüffel (Tuber Brumale)

Benötigte Menge: 40-50g

200g geriebene Käsemischung mit 2dl Milch, 2dl Rahm, 2 Eier, ½ TL Salz und den fein gehackten Trüffeln vermischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. 100g Hüttenkäse mit einer geschwellten und geschälten Kartoffel mixen, bis die Masse glatt ist. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Teigboden giessen, auf mittlerer Rille des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 35 bis 40 Minuten backen.

► *Lauwarmer Käse und Trüffeln gehen eine schöne Harmonie ein. Der Trüffelgeschmack wird intensiver, je länger Sie die Mischung vor dem Backen mit dem Trüffel zusammen ziehen lassen.*



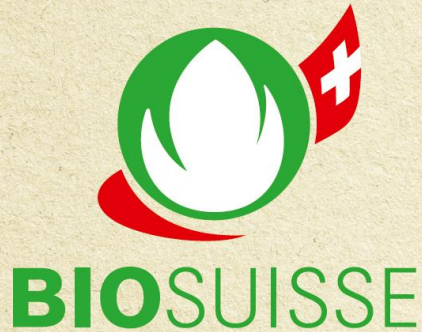
Trüffel - Vanille - Parfait

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
 Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 70 g für 1 ½ Liter Parfait

4 Eigelb verrühren und 70 g geraffelten Trüffel darunterziehen. Mit 8 EL Zucker und zwei ausgekratzten Vanillestängeln verrühren, die Hälfte von 5 dl geschlagenem Rahm einrühren, die andere Hälfte anschliessend vorsichtig unterziehen. 4 Eiweiss mit zwei Prisen Salz steif schlagen und unterziehen. Masse in eine Form giessen, sofort einfrieren.

► *Begleitet z.B. von einem lauwarmen Tarte-Tatin ein himmlisches Erlebnis. Vielleicht eine der besten Arten, um frischen Burgundertrüffel zu konservieren.*



**Bio Knospe.
Mensch, Tier und Natur
im Gleichgewicht.**



In unserem Familienunternehmen dreht sich alles um feinste, frische Spezialitäten. Seit fünf Generationen sind Fische, Krustentiere, zartes Fleisch, Geflügel und vieles mehr unsere Leidenschaft.

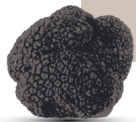
Bianchi.ch



Ihr Partner für die Trüffلزucht, Trüffelbäume
und für die Ausbildung von Trüffelhunden

truffelgarten.ch

Dieses Booklet wurde Ihnen von Ihrem Trüffelproduzenten überreicht:



— SCHWEIZER —
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES