

Truffe



Durant les mois de mars et d'avril, les truffes sont fécondées sous terre. Selon les conditions météorologiques, le processus de maturation peut durer jusqu'à 9 mois. On les trouve dans l'ensemble de la Suisse, dans certaines régions plus que dans d'autres. Les truffes aiment l'humidité et ont besoin des racines des arbres et des feuilles mortes pour absorber cette humidité. Le canton de Fribourg abrite de nombreuses forêts dans lesquelles on peut trouver ces champignons. La façon la plus efficace de les chercher se fait en compagnie d'un chien. La tâche s'avère sinon extrêmement difficile. D'une manière ou d'une autre, la recherche de truffes demande généralement beaucoup de patience.

Il existe deux principaux types de truffes, la truffe blanche qui a un arôme fort et un goût plus discret et la truffe noire qui a un parfum plutôt faible, mais un goût intense. Considéré comme un champignon noble, ce produit naturel se vend à des prix plus au moins élevés, notamment du fait que sa récolte se fait uniquement à la main.

Faits importants sur la truffe.

La truffe à Morat | une saveur unique pour fêter la fin de l'automne (fribourg.ch)

Producteurs

Toutou Truffles