SaatGut
HASSLER

# Edle Trüffelarten
# Ein Überblick der Naturdelikatessen

**Trüffel zählen zu den begehrtesten Delikatessen der Welt. Ihr unverwechselbares Aroma verleiht vielen Gerichten eine luxuriöse Note. Es gibt verschiedene Arten von Trüffeln, die sich in Geschmack, Vorkommen und Erntezeit unterscheiden.**

**Hier findest du eine kleine Auswahl der bekanntesten Trüffelarten:**

## *1. Périgord-Trüffel (Tuber melanosporum)*

**Auch bekannt als „Schwarzer Wintertrüffel". Diese edle Sorte stammt ursprünglich aus Südfrankreich und ist besonders aromatisch – mit einer feinen, erdigen und leicht schokoladigen Note. Saison: Dezember bis März.**

## *2. Weiße Alba-Trüffel (Tuber magnatum pico)*

**Die Königin unter den Trüffeln! Sie wächst hauptsächlich in Italien und verströmt ein intensives, knoblauchähnliches Aroma. Ihr Geschmack ist einzigartig und unverwechselbar. Saison: Oktober bis Dezember.**

## *3. Sommertrüffel (Tuber aestivum)*

**Diese mildere Variante besitzt eine schwarze, warzige Schale und ein nussig-leichtes Aroma. Perfekt für Einsteiger. Saison: Mai bis August.**

## *4. Herbsttrüffel (Tuber uncinatum)*

**Sehr ähnlich zur Sommertrüffel, aber mit einem intensiveren, nussig-würzigen Aroma. Ideal für Saucen, Pasta oder Risotto. Saison: September bis Dezember.**

## *5. Chinesischer Trüffel (Tuber indicum)*

**Wird häufig als günstige Alternative gehandelt, besitzt aber ein deutlich schwächeres Aroma als europäische Sorten. Achtung bei der Qualität – nicht alle Exemplare überzeugen geschmacklich.**

**Gut zu wissen: Trüffel wachsen in Symbiose mit Bäumen wie Eichen, Haseln oder Buchen. Mit etwas Geduld und dem richtigen Standort lassen sich Trüffel unter bestimmten Bedingungen sogar selbst anbauen – zum Beispiel mit unseren trüffelgeimpften Baumsetzlingen im Shop!**

SaatGut
HASSLER