



A la découverte de la Truffe Italienne...

Les saveurs d'autrefois de notre terroir



www.truffeitalie.com

contact@truffeitalie.com



A la découverte de Molise

Le Molise est une région d'Italie centrale, née de la séparation avec la région Abruzzes, marquée par la beauté de ses forêts spectaculaires. C'est une région accidentée, de montagnes Apennins et de collines, la Mer Adriatique borde le Molise.



Les prestigieuses Truffes Blanches sont fréquentes dans les vallées humides à l'intérieur d'une province de Molise appelée Isernia.

Dans les zones plus sèches, on trouve en abondance les truffes d'été et les truffes noires.



Les Truffes Noires de Molise

La Truffe Noire d'été

Au goût plein et délicat, elle est très appréciée par les gastronomes.



Découvrez sa fraîcheur, son croquant, et son agréable parfum de sous bois et de champignon forestier.

Son prix très abordable et son intense parfum de sous bois ont donné toutes ses lettres de noblesse à cette belle truffe d'été.

La prestigieuse Truffe Noire

Elle est connue en France comme «truffe du Périgord». Ceci dit, la truffe du Périgord est une appellation botanique qui ne garantit en rien la région d'origine.



Elle pousse aussi bien dans le Lot ou le Sud-Est de la France, qu'en Italie ou en Espagne.

Elle continue toutefois à se vendre sous cette appellation parce que, jadis, les truffes de Sorges et Sarlat passaient pour être les stars de l'appellation.

Son parfum est très puissant et inoubliable. La prestigieuse truffe noire a une incomparable odeur de sous-bois, de terre et d'humus, sublimée de fruits secs torréfiés.

Son goût est finement poivré, elle agrémenté tout ce qui est à son contact.



Les Truffes Blanches de Molise

La Prestigieuse Truffe blanche



La truffe italienne la plus prisée est sans aucun doute la Tuber Magnatum Pico – la Prestigieuse Truffe blanche.

Associée traditionnellement à la région d'Alba, on la retrouve dans presque toutes les régions italiennes, mais les zones de production les plus

renommées se situent dans le Piémont, le Molise et les Abruzzes.

La saison débute en octobre jusqu'en décembre et lorsque c'est la saison, toute la restauration mondiale haut de gamme propose dans le menu la truffe blanche.

Très parfumée, elle accompagne les entrées, la viande, le poisson et les hors d'œuvres variés dans un crescendo d'imagination sans limite.

Les truffes dites « bianchetto » (blanche d'été)

sont une espèce très répandue en Italie, elle est méconnue en France.

Il est vrai qu'elle ne surpasse pas sa cousine la Truffe blanche mais ses caractéristiques sont très semblables à la truffe blanche, et son prix beaucoup plus abordable

Elle est excellente en salade et crue, râpée sur le riz et les pâtes. La Truffe Bianchetto se récolte de janvier à avril.





Di Iorio Tartufi - l'art du Gout

Di Iorio Tartufi est une petite entreprise artisanale, spécialisée dans la récolte et la transformation des truffes de Molise.

Tous nos produits ont été très appréciés par les gourmands français.

Notre secret est de sélectionner les meilleurs ingrédients et les transformer dans un laboratoire moderne en employant des techniques de travail artisanal.

Nous garantissons la qualité et l'authenticité de nos produits créés en respect des origines de la nature des ingrédients et dépourvus de tous additifs.

Tous nos produits sont créés en respect de la nature des ingrédients et sans additif et pour vous assurer une qualité supérieure, notre production est faite essentiellement sur demande.

Vous trouverez du beurre truffé, de la crème de truffes blanches, du miel à la truffe, de l'huile et des condiments à la truffe...

Mais aussi des sauces pour vos plats qui représentent un mélange parfaitement équilibré de la truffe et des autres produits de la région tel que des cèpes, des artichauts, des asperges...



Notre gamme de produits

Ligne Élégance avec ses pots raffinés transforme la Truffe en un cadeau original et gourmand à fois, idéal pour offrir lors des occasions spéciales.



Ligne Professionnelle avec ses pots de 180 et 500 gr, destinée principalement aux professionnels (restaurants, fromageries) à un prix extrêmement intéressant.





Truffes Fraiches

Les prix des truffes fraiches sont ajustés toutes les semaines en fonction des cours du marché.

Pour garantir la fraicheur les truffes sont envoyées sous vide, entourées de glaçons et livrées en 24 heures.

Truffe entière nature

Truffe noire d'été entière nature

Exquis râpée sur du Foie Gras, sur la charcuterie, sur vos œufs au plat ou sur un carpaccio de viande de bœuf





Produits 100% Truffes

Truffe noire en lamelles

Accompagne volontiers les viandes blanches et le tartare ou le poisson et les Saint-Jacques



Prestigieuse Truffe Blanches en lamelles



**Excellente sur des toasts salés.
Délicieuse en omelettes, dans toutes les sauces de poissons ou de viandes**

Brisures de truffes blanches d'été

saupoudrée de parmesan, excellente avec le pain grillé, sur les pâtes, les viandes, le poisson et les salades.



Brisures de truffes noires

Excellente dans la confiture d'oignon en accompagnement de foie gras.

Très indiqué pour enrichir la saveur de toute préparation de pâtes ou de riz ainsi que sur les œufs.



Huile d'olive et Beurre

Huile d'Olive Extra vierge aux truffes noires ou blanches



Un filet d'huile suffit à ennoblir tous vos plats.

Utilisation à froid: toasts, salades, mayonnaises, carpaccios, aillolis, vinaigrettes.

Utilisation à chaud: arrosez d'un filet d'huile à la truffe vos pâtes fraîches, viandes rôties, risottos, poissons, foies gras ou magrets poêlés.

Beurre à la Truffe Noire ou à la Prestigieuse Truffe Blanche



**Idéal pour habiller une volaille noble
Délicieux petits morceaux de baguette
tranchée, juste passés au four pour les
rendre extra-croustillants surmontés
d'une fine couche de beurre de truffe noire**

**Placez une noisette de beurre sur une
viande grillée, sur des canapés à
l'apéritif, des pâtes, des pommes de
terre vapeur, en accompagnement avec
des huîtres fraîches...**





Sauces et Crèmes



Sont des solutions très pratiques car il suffira de les mélanger à une base de beurre, de bouillon de viande pour rendre chaque plat plus original.

Elles accompagnent les entrées, la viande, le poisson et les hors d'œuvres variés dans un crescendo d'imagination sans limites.

Sauce Tartufata à la Truffe Noire 6%

Champignon, truffe noire d'été 6%, olives noires, huile d'olive extra-vierge, sel, poivre, ail

Sauce Tartufata Piccante

Champignon, truffe noire d'été 6%, olives noires, huile d'olive extra-vierge, sel, ail, paprika, piment

Sauce Tartufata à la Truffe Noire 40%

Champignon, truffe noire 40%, olives noires, huile d'olive extra-vierge, sel, poivre, ail

Sauce Tartufata à la Prestigieuse Truffe Blanche

Champignon, prestigieuse truffe blanche 6% olives vertes, huile d'olive extra-vierge, sel, poivre.

Crème à la Prestigieuse Truffe Blanche

Excellente sur des canapés à l'apéritif à la place de beurre, avec du saumon fumé ou comme une sauce pour vos plats de pâtes, riz, saint jacques.





Sauces Tapenade

Des sauces toutes prêtes pour vos plats qui représentent un mélange parfaitement équilibré de la truffe et des autres produits de la région tel que des cèpes, des artichauts, des asperges.....

Ces produits sont idéales pour étaler sur des tranches de pain à l'apéritif et c'est aussi une accompagnement très appétissant pour vos plats.



Tapenade Asperges et Truffe

Irrésistible sur le pain pour accompagner vos œufs à la coque ou œufs au plat saupoudrés de parmesan

Tapenade Artichauts et Truffe

Suggestion : Servir quelques dés de foie gras frais poêlés sur cette crème d'artichauts et de truffes





Sauces Tapenade



Tapenade Olives Vertes, Noix et Truffe

Excellente avec le pain grillé ou pour vos macarons salés.

Cèpes et Truffe Blanche

Cette Tapenade existe en 2 versions : la première Cèpes et Truffes Blanche d'été a le gout plus délicat et la deuxième : Cèpes et la Prestigieuse Truffe Blanche a un gout plus prononcé.

Peut être utilisé comme une tapenade sur des canapés à l'apéritif avec du saumon fumé ou bien comme une sauce pour vos plats de pâtes, riz, saint jacques



Potiron et Truffes Noires

Excellente pour enrichir vos risottos ou mises en bouche.



Autres produits d'épicerie fine



Miel d'acacia aux truffes noires

(contient des copeaux de truffe)

Une possibilité unique de l'accommoder à nos plats salés ! Magret de canard, foie gras ou chèvre frais

Sel à la Truffe Noire

pour vos salades, œufs à la coque, omelettes....



Pates artisanales à la Truffe



Pates à la Truffe Noire



Pates à la Truffe Blanche



Autres Produits de la région

Grappa à la Truffe



Saucisson à la Truffe



Fromage à la Truffe





Quelques conseils...

Selon tous les gastronomes experts, il ne faut jamais assortir la truffe aux plats trop élaborés, riches d'assaisonnements et sauces différentes : ces prérogatives d'arôme seraient mortifiées et noyées par un excès de goût.

Deux simples œufs au plat, c'est la manière la plus rapide et en même temps la plus surprenante pour goûter la truffe.

La truffe parfume particulièrement bien les viandes blanches (volaille, veau,..) les œufs et les poissons.

Les autres plats aptes à exalter la truffe sont les pâtes – mieux si à base d'œufs, assaisonnées simplement avec du beurre, de cette manière, les qualités de la truffe s'exprimeront au mieux.

Les risottos sont d'autres plats absolument conseillés pour être enrichis par la truffe.

Inutile de toute façon de se tourmenter en cherchant des plats compliqués, éprouvé à goûter du riz simple bouilli ou à la vapeur, cuit « al dente », avec l'addition de bonne huile d'olive extra vierge ou du beurre, abondamment parsemé de lamelles de truffe, il vous surprendra par l'harmonie de cet ensemble savoureux .

Jamais cuire la truffe, selon les recettes, la laisser crue ou la faire « infuser ».

Un pot de 90 gr est suffisant pour 4-6 personnes. S'il vous reste des produits, bien refermer le couvercle et conserver dans le réfrigérateur mais pas plus de 2 -3 semaines car le produit perdra un peu de son goût.



Quelques recettes

Entrées

Œufs au plat à la Truffe Noire d'été entière nature

Deux simples œufs au plat, c'est la manière la plus rapide et en même temps la plus surprenante pour goûter cette truffe.

Festival de bruschettas et toasts

Pour les bruschettas, faites griller légèrement des tranches de pain de campagne. L'enduire de beurre sauce de truffes noires de la tapenade d'olive vertes, truffe et noix.

Pour les toasts, enduire vos pains grillés de beurre à la truffe et disposer de saumon. Disposer de carpaccio des truffes sur votre foie gras avec un peu de sel de Guérande.

Ou encore mettez au four les rondelles de fromage de chèvre sur des tranches de pain de campagne. Une fois sorties du four, les napper de miel à la truffe.

Foie Gras

Rajouter des brisures de truffes dans la confiture d'oignon pour accompagner votre foie gras.

Salade

Utiliser l'huile à la truffe blanche pour votre salade mâche et les betteraves.



Quelques recettes

Pâtes aux Foie Gras et à la Sauce aux Truffes Noires (Tartufata)

Pour 4-6 personnes

***80 gr de Sauce aux Truffes Noires d'été, 1 Bloc de Foie Gras, 2-3 cuillères à Soupe de Porto si vous aimez le mélange salé - sucré
Pâtes : Tagliatelles ou Pennes Barilla : 50 gr de pâtes cru pour la portion enfant, entre 80-100 gr pour la portion adulte (60 si régime)***

Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Entre temps, couper en petits cubes le bloc de foie gras, les faire fondre au feu très doux dans une grande poêle (ou dans une sauteuse) chaude avec une goutte d'huile (ajouter le porto et le faire évaporer si vous aimez l'idée du sucré salé).

Quand le Foie gras prend l'aspect d'une petite crème, éteindre le feu et ajouter la sauce aux truffes noires d'été.

Vous pouvez réchauffer légèrement à feu très doux votre préparation si besoin mais la meilleure chose est d'ajouter la truffe quand les pâtes sont presque cuites car la cuisson fait perdre le goût de la truffe.

Une fois les pâtes cuites, bien les égoutter et les mélanger à la sauce dans la poêle et ensuite servir dans les assiettes. Ajouter sel et poivre si besoin.



Quelques recettes

Sauté de dinde à la Truffe Blanche

600 g de sauté de dinde sans os de préférence, 1 oignon émincé, 1 grosse noix de beurre ,4-5 cuillères à café de beurre de truffe, 1 demi-verre de vin blanc sec, sel, poivre , 2-3 carottes (facultatif)

Faites revenir l'oignon coupé fin et les carottes coupées en rondelles dans une sauteuse avec la matière grasse pendant 5 min.

Ajoutez les cubes de viande et faites-les légèrement dorer. Ajouter du vin blanc salez si nécessaire, poivrez faites cuire à feu moyen et couvercle fermée 20 minutes environ.

Une fois le vin évaporé, ajouter le beurre truffée et le faire fondre dans la poêle (1 – 2 minutes).

A la place du Beurre de Truffes , vous pouvez également utiliser la Crème de Truffes Blanches ou la Crème de Cèpes et Truffes Blanches d'été. Servir avec du riz ou des pates.



Quelques recettes

Magret de Canard au miel de Truffes

2 magrets de canard, 3 cuillères à soupe de miel la truffe, 1/2 jus de citron, sel, 1 cuillère à café de sauce de soja (facultatif)

Dans un bol mettre les 3 cuillères de miel truffé, sel, ajouter 1 cuillère à café de sauce de soja, et le jus de citron et mélanger le tout.

Dans un plat, mettre les 2 magrets de canard et les badigeonner de la marinade. Puis laisser poser 30 minutes au frais.

Faire poêler les magrets dans un peu d'huile, une fois grillé d chaque coté, ajouter la marinade, fermer le couvercle de la poêle e Les laisser cuire 10-20 minutes (dépend si vous les aimer à point ou bien cuit).

Lorsque les magrets sont cuits, les retirer du plat puis les poser sur une planche à découper. Découper les magrets en tranches moyennes et les répartir sur les assiettes (un demi-magret par personne).

Puis les napper encore de miel truffé mélangé à une goutte de citron.

Servir avec des pommes de terres écrasées, pates ou avec des légumes (éviter les cèpes car ils risquent de couvrir le gout de la truffe).



Quelques recettes

Epaule d'agneau rôtie aux miel truffé et poêlée d'artichauts

- Quantités pour 6 personnes
 - 3 gousses d'ail
 - 800 g épaule d'agneau
 - 50 g Beurre doux
 - Sel fin 4 Pincée
- Echalote(s) : 3 pc(s)**
Huile d'olive : 6 cl
Fonds d'Artichauts 12
Vin blanc sec : 20 cl
Miel à la Truffe Noire

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Éplucher les gousses d'ail puis les dégermer. Tailler 2 gousses en bâtonnets puis les piquer dans la chair de l'épaule à l'aide de la pointe d'un couteau. Avec le reste d'ail, frotter la chair de l'épaule.

Assaisonner de sel et de poivre l'extérieur et l'intérieur de l'épaule, puis l'enduire de beurre.

Enfourner pendant 15 min, puis baisser la source de chaleur à 160 °C (th. 5-6) et poursuivre la cuisson durant 45 min.

La préparation de la garniture

Éplucher les échalotes et les émincer finement.

Dans une casserole, verser un filet d'huile d'olive et faire suer les échalotes avec 1 pincée de sel pendant 1 min. Ajouter une gousse d'ail entière écrasée sous la main. Lorsque les échalotes colorent, déglacer avec le vin blanc puis disposer les fonds d'artichauts. Poursuivre la cuisson jusqu'à totale évaporation du liquide.

Lorsque tout le liquide est absorbé, couper les fonds d'artichauts en gros quartiers et réserver au chaud dans la casserole avec un filet d'huile d'olive et du poivre.

Mélanger le Miel à la Truffe à une base de liquide de cuisson d'agneau et servir avec l'épaule d'agneau tranchée



Quelques recettes

Salade de pommes de terre primeurs au saumon fumé et Crème à la Prestigieuse Truffe Blanche

Quantités pour 6 personne(s)

Pomme(s) de terre primeur(s) : 700 g

6 Tranches de saumon fumé

Roquette : 150 g

Sel fin : 6 Pincées

Moulin a Poivre 6 Tours

1 pot de 80 gr de Crème à la Prestigieuse Truffe Blanche

Laver les pommes de terre nouvelles, puis les cuire dans un grand volume d'eau salée (10 g de gros sel/litre), départ eau froide, pendant 10 min à partir de l'ébullition. Les égoutter et les laisser tiédir, puis les couper en fines rondelles.

Dans un bol mélanger la Crème de la Prestigieuse Truffe Blanche à une base de l'eau de cuisson des pommes de terres, sel et poivre.

Dans des assiettes plates, répartir les pommes de terre en rosace, puis déposer au centre une tranche de saumon fumé et décorer de roquette.

Une variation possible: utiliser la Sauce Tapenade de Cèpes et Truffe Blanche d'été ou la Sauce à Prestigieuse Truffe Blanche à la place de la Crème à la prestigieuse Truffe Blanche