

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

Mobil. 49(0)172 2805129

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

Trüffel

Tuber melanosporum Vitt. — Schwarze oder Périgordtrüffel
Tuber magnatum Pico — Weiße Albatrüffel oder (Weiße)
Piemont-Trüffel
Tuber aestivum Vitt. — Sommertrüffel
Tuber brumale Vitt. — Wintertrüffel
Tuber uncatum – Burgundertrüffel
Tuber himalayensis — Himalayatrüffel
Tuber sinensis — Die Weiße Chinesische Sommertrüffel
Tuber indicum — Die Chinesische Trüffel

Synonyme:

Périgordtrüffel, Piemont Trüffel, Tuber, Nusspilz,
Sommertrüffel, Wintertrüffel, weisse Trüffel,
schwarze Trüffel,

Beschreibung:

Trüffel gehören zur Gattung der Schlauchpilze und wachsen unterirdisch und parasitär bevorzugt an den Wurzeln von Linden, Eichen, Kastanien und Buchen. Sie vermehren sich durch Sporen, die größtenteils durch den Kot von fündig geworden Wildtieren weitergetragen werden. Größen- und farbmäßig gibt es zwischen den etwa 60 Trüffelsorten etliche Unterschiede: haselnuss-klein bis faustgroß kann die Farbnuance alles zwischen tiefschwarz und hellbeige treffen, und bei weitem sind nicht alle genusstauglich. Die weltweit größten Trüffellieferanten sind Neuseeland und Frankreich, diese wertvollen Pilze gedeihen am besten in Mediterranem Klima.

Allgemeines:

Das Wort „Trüffel“ geht zurück auf franz. „truffe“ (seltener Form von „truffe“). Vom Deutschen aus hat sich das Wort ins Dänische („trøffel“) und Schwedische („tryffel“) ausgebreitet. Das grammatische Geschlecht des Wortes variiert zwischen maskulin und feminin und damit auch dessen Pluralbildung (falls maskulin, Trüffel wie im Singular, falls feminin, Trüffeln). Trüffeln sind mykorrhizierend, d. h., sie gehen eine Verbindung mit den Wurzeln ihrer Wirtspflanzen ein. In der Regel erfolgt diese Verbindung zum gegenseitigen Nutzen). Die Wirtspflanze erhält Mineralsalze und Wasser, die Trüffel wird mit den nötigen Photosyntheseprodukten versorgt. Der Trüffel gilt als der teuerste und edelste Speisepilz der Welt. Besonders häufig kommen Trüffel im Piemont (Norditalien), im Périgord (Frankreich) und in Kroatien vor. Am teuersten ist der Weiße Trüffel, auch Albatrüffel genannt, aber auch der Schwarze Trüffel (Périgordtrüffel) erzielt auf dem Markt unglaublich hohe Preise, nicht selten mehrere tausend Euro pro Kilo. Dazu muss gesagt werden, dass bereits 20 Gramm Trüffel, fein mit dem Trüffelhobel über eine Portion Pasta gehobelt, durchaus ausreichend sind.

Diese Seite über Trüffel wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Trüffel zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Trüffel in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Trüffel auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.

Herkunft:	Frankreich, Italien, Balkan
Art:	Wildwachsend
Haltbarkeit:	2 – 14 Tage (je nach Trüffelart und Aufbewahrung)
Lagertemperatur:	6 Grad Celsius
Saison:	Ganzjährig (je nach Art)
Größe:	Haselnuss bis Faustgroß
Farbe:	Weiss bis schwarz
Geruch:	mild
Geschmack:	Mild würzig
Konsistenz:	Fest (je nach Art)
Beschädigte Pilze:	
Verwurmte Pilze:	
Überreife Pilze:	Fäulnis
Schimmelbefall:	Durch zu viel Feuchtigkeit

Nährwert pro 100 g

Eiweiß:	5,4 gr
Kohlehydrate:	7,5 gr
Fett:	0,6 gr
Kalorien:	58 kcal

Vitamine

Vitamin A	0 mg
Vitamin D	0 mg
Vitamin E	0,1 mg
Vitamin K	0 mg
Vitamin B1	0,1 mg
Vitamin B2	0,4 mg
Vitamin B3	
Vitamin B5	2,5 mg
Vitamin B6	0 mg
Vitamin B9	0 mg
Vitamin B12	0 mg
Biotin	0 mg
Vitamin C	5,2 mg

Aminosäuren

Alanin	263 mg
Arginin	681 mg
Cystein	155 mg
Glutamin	429 mg
Histidin	107 mg
Leucin	434 mg
Isoleucin	161 mg
Lysin	457 mg
Methionin	179 mg
Thereonin	368 mg
Tryptophan	17 mg
Tyrosin	166 mg
Valin	244 mg

Spurenelemente

Kupfer	378 µg
Eisen	3360 µg
Flour	69 µg
Mangan	243 µg
Jod	47 µg
Zink	648 µg

Mineralstoffe

Natrium	73 mg
Kalium	515 mg
Kalzium	24 mg
Magnesium	22 mg
Phosphor	58 mg
Schwefel	42 mg
Chlor	29 mg

Diese Seite über Trüffel wurden von der Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze- Export – Import - erstellt und ist deren Eigentum. Sie soll allgemeine Informationen über Trüffel zur Verfügung stellen. Diese Internet-Seite ist ein Dienstleistungsangebot für ihre Besucher. Die Firma Uwe Buschhaus – Speisepilze – Export – Import - behält sich das Recht vor, den Inhalt dieser Seiten ohne vorherige Ankündigung aus welchen Gründen auch immer jederzeit löschen, ändern oder ergänzen zu können. Alle Angaben über Trüffel in diesem Dokument sind von uns mit größter Sorgfalt kontrolliert. Weder die Firma Uwe Buschhaus noch die betreuende Agentur können für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Inhalte stehen. Bei allen Texten auf dieser Website handelt es sich lediglich um allgemeine Pilz Informationen. Sollte Ihnen ein Fehler in diesem Dokument über Trüffel auffallen, so würden wir uns freuen, wenn Sie uns davon in Kenntnis setzen. Wir bedanken uns schon im Voraus für Ihre Unterstützung.