

FICHA TECNICA ATCHILE



ASOCIACION GREMIAL TRUFICULTORES DE CHILE (ATChile AG.)

Guía para el Consumidor de Trufas

ASPECTOS QUE IDENTIFICAN CALIDAD DE LA TRUFA PARA UN CONSUMIDOR:

1. Trufa limpia.
2. Totalmente firme al tacto, pero no dura. Una trufa blanda puede ser que está podrida, sobre-madura.
3. Aroma potente y agradable.
4. Si no viene canifiada, hacer un pequeño corte que muestre la gleba: color negro/chocolate con venas blancas; cuerpo (peridio) claramente negro (sin ranuras rojizas).
5. Conocer fecha de cosecha. Duración fresca 10 días o hasta que pierda aspecto de calidad.



Trufa canifiada categoría extra con excelente presentación



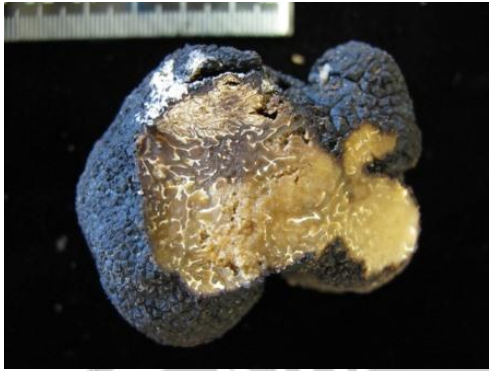
Gleba perfectamente madura



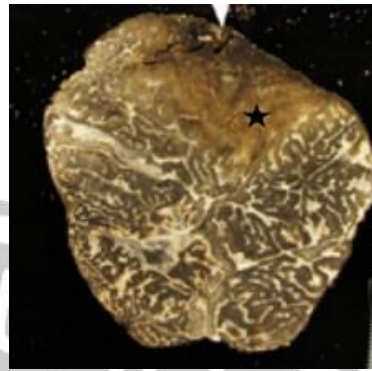
Trufas inmaduras: gleba blanca
Trufa ha sufrido helada: parte expuesta, gleba blanca



Trufa inmadura: ranuras del peridio rojizo



Trufa podrida



Trufa con pudrición superior

CONSIDERACIONES PARA CONSERVACION DE LA TRUFA PARA UN CONSUMIDOR:

1. Solicitar que la trufa llegue limpia (lavada).
2. En refrigerador parte baja, trufa guardada en envase hermético (preferentemente de vidrio), envuelta en papel absorbente. Cambio de papel cada día.
3. Cada vez que se utiliza la trufa, volver a su envase de conservación.
4. Pasado el periodo de «frescura» (10 días), envolver en papel aluminio y congelar. Duración 1 año.

CONSIDERACIONES PARA CONSUMO DE LA TRUFA:

1. Siempre usar la trufa al final de la preparación del plato, evitar cocinar.
2. Emplear laminada o rallada.
3. Trufa congelada, solamente rallada y no descongelar. Volver a congelar lo que queda.
4. Preparaciones de mantequilla, quesos trufados, son de corto periodo de guarda, 2 a 3 días. Aceite trufado consumir el mismo día, preparar solo porciones que se van a usar.



Huevo con trufa rallada



Espagueti con láminas de trufa

Fuente: ATCHILE AG y AGROBIOTRUF.

