

Niet alleen de zomer is voorbij, maar ook het zomertruffelseizoen. **OP NAAR NIEUWE AVONTUREN.**

De herfsttruffel dient zich aan. Een zwarte truffel van buiten (peridium) en bruin/grijs van binnen (gleba), die een rijkere geur en smaak heeft dan zijn voorganger. In Italië heet hij “scorsono”(d’otono) en in Frankrijk gaat hij als “truffe de Bourgogne” over de toonbank. (Latijn: tuber Uncinatum).

De herfst is ook de periode van de zeer schaarse, zeer gewilde en dus zeer dure “WITTE TRUFFEL”.

Een voor 95% in Italië gevonden truffel. Ook bekend als “Alba truffel”, omdat Alba in Piemonte het episch centrum is van deze truffel. (Latijn: tuber Magnatum pico).

VERSE truffels voor particulieren zijn altijd te koop bij:

[Slagerij Yolanda en Fred de Leeuw](#) Utrechtsestraat 92 Amsterdam.

Paddestoelenkraam Portabella op diverse markten in Nederland.

Le Marché op do, vr en za op [boerderij de Lindenhoff](#) (Baambrugge).

Truffelproducten voor de particulier zijn bij bovenstaande adressen en ook verkrijgbaar bij; de Bijenkorf, World of Delights op Schiphol, Check your Oil van Manfred Meeuwig op de Haarlemmerstraat in Amsterdam.

Vanaf 1 november tot begin maart kunt u overwegen een truffeldiner voor uitsluitend 12 personen bij ons thuis te boeken. Bel of e-mail voor de details; wij staan u graag te woord!

Onze truffels zijn te genieten bij o.a.

Rest. Oud Sluis in Sluis.

Rest. Bordewijk in Amsterdam

Rest. WOX en Saur in Den Haag

Rest. Amice Loosdrecht

Rest. Incanto Amsterdam

Rest. Vis & Ko in Haarlem

Rest. Eau de Vie in Amsterdam

Rest. Elkaar in Amsterdam

Studio Bazaar in Amsterdam

Rest. Vis a/d Schelde in Amsterdam

Rest. Ciel Bleu in Amsterdam

Kurhaus (Kandinsky) Scheveningen

Le Zinc et Les Autres in Amsterdam

En nog vele anderen.

Attentie: v.a. 23 november tot 5 december presenteerd Rest. de Utrechtsedwarstafel in Amsterdam een speciaal Truffeldiner!!