



Fédération Française des Trufficulteurs

La truffe et « les Arômes »

Les arômes dits « naturels » sont extraits de produits naturels dont les arômes se rapprochent (*souvent maladroitement*) de ceux de la truffe fraîche, sans que celle-ci soit présente.

Par la médiocrité de leur goût, ces produits peuvent induire en erreur les consommateurs de truffe.

il n'y a pas d'arôme à « extraire » de la truffe, la truffe contient de l'eau, pas de l'huile.

La seule façon de transmettre cet arôme est la macération de truffes fraîches dans un corps gras.

Les préparations aromatisées (huiles, beurres, fromages) obtenues de cette façon sont des produits frais, à durée de vie courte, conservées au rayon frais.

Elles ne peuvent en aucun cas se trouver en vente au rayon épicerie, la truffe pourrirait.

Coût au litre d'un arôme artificiel « truffe » est de l'ordre de 0,50 €/l... Le litre d'une huile préparée avec cet arôme se vend environ 150€/l.



ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS
DEUX SÈVRES
CHARENTE - MARITIME

