

--- "Shangri-La" Tuber Indicum - from China ---

中国・四川省の極寒山脈より・・・

冷凍 ヒマラヤ 黒トリュフ



中国の四川省もしくは雲南省のヒマラヤ山麓で、
収穫される黒トリュフ（Tuber Indicum）です。
熟成の最盛期を迎える2月頃に収穫した最高品質の
黒トリュフを、鮮度抜群に丸（ホール）の状態
で凍結しております。虫食いも少なく、歩留まりには
抜群。イタリア産トリュフ製品との相性もよく、
トリュフソースやトリュフオイルとの併用は、
とてもおススメの活用方法となります。

使用例：香り付け方法例

- ① トリフを真空パック対応のプラスチック・バッグに入れます。
- ② ①の中に適量の黒トリュフジュースを注ぎ込みます。
- ③ そのまま真空シールし、70～80℃の湯煎に約5分間かけます。
※この時間帯ですとトリフの芯まで火が通らず出来上がりの
食感にフレッシュ感を保ちます。
- ④ 湯煎から取り上げ、即座に氷水で急速に冷やします。
- ⑤ 長期保存用の場合はプラスチック・バッグのまま冷凍します。



商品名 : 冷凍 ヒマラヤ 黒トリュフ
生産地 : 中国（四川省もしくは雲南省）
ブランド : シャングリラ
原材料 : 黒トリュフ（Tuber Indicum）
規格 : 500g / VAC
納入単位 : 500g x 10pc



輸入元 : **登馬商事株式会社** 東京都中央区日本橋小舟町3-2 リブラビル1F

電話 : (03)5640-4026 FAX : (03)5640-4032