

フレッシュトリュフの保管方法



- ① 弊社のトリュフは青紙と呼ばれるお魚等を巻く紙で巻かれ出荷されます。



- ② タッパーに生米を入れそのまま保管される方、紙に巻く方、それぞれいらっしゃいます。



- ③ 生米の量はこれくらい。トリュフの香りを米に移して、リゾットにされるそうです。



- ④ 最近イタリアでは、木炭と一緒に保管するのが流行です。



- ⑤ トリュフを紙に巻くか？



- ⑥ 木炭を紙に巻くか？はトリュフを巻かれる方が大半です。

～ ポイント ～

- ・ とにかく、キノコのなので湿気が弱点。
- ・ タッパーに入れて、冷蔵庫の奥で風が当たらない様、保管し、1週間に一度程度、巻いている紙を取り換えて下さい。その場合、2週間程度は持つと言われております。。
- ・ ドライブラシの土付きですので、サマー、秋、黒トリュフの水洗いは使用直前にお願いいたします。
- ・ 白トリュフはドライでのご使用となりますので、水洗いは避けて下さい。