



Trüffel-Freunde GmbH  
Ernst-Ludwig-Straße 13 • 64283 Darmstadt  
[www.trueffel-freunde.com](http://www.trueffel-freunde.com)

*#wirliebentrüffel*

PRODUKTKATALOG



# INTRO

## *Wer sind die Trüffel-Freunde?*

Das Leben ist immer dann am schönsten, wenn zwei Dinge zusammen kommen: Gute Freunde und gutes Essen. Darin waren wir uns schon immer einig. Wir, das sind Daniel Rebell und Francesco Spezzano. Freunde seit Kindertagen, Genießer und Trüffelverrückte. Wenn wir bei gemeinsamen Italien-Reisen mit neuen Trüffel-Rezepten experimentierten, dachten wir oft: Das hier sollte jeder einmal probieren! Trüffel sind kostbar und köstlich, schon eine kleine Menge veredelt jede Mahlzeit. Aus dieser Überzeugung wurde eine Aufgabe: Wir wollen den duftenden Pilz für jedermann anbieten.

In Italien machten wir uns auf die Suche nach frischen schwarzen und weißen Trüffeln und nach den besten Produzenten für außergewöhnliche Trüffelprodukte in verschiedenen Preislagen. So entstand ein erlesenes und vielfältiges Produktangebot. Jede einzelne Spezialität haben wir vor Ort verkostet und für würdig befunden, ein Trüffel-Freunde Produkt zu werden. Für garantierte Herkunft und beste Qualität.

## *Eine Knolle, unendliche Möglichkeiten*

Wir lieben Trüffel – wegen seines unverwechselbaren Aromas, aber auch wegen seiner Vielfalt. In verschiedensten Kompositionen zeigt der unscheinbare Pilz ein immer wieder neues Gesicht. Bei der Auswahl unserer Spezialitäten achten wir auf unterschiedliche Varianten in verschiedenen Preiskategorien. Unsere Trüffelbutter mit 20% echtem Trüffel wird zu einem eindrucksvollen Erlebnis. Und unser Trüffel-Öl GOLD mit echtem weißen oder schwarzen Trüffel ist ein großartiges Geschenk für alle Genießer.



# INHALT

6	<i>Interview</i>	26	<i>Reis und Pasta</i>
10	<i>Produktübersicht</i>	28	<i>Nüsse und Chips</i>
12	<i>Frischer Trüffel</i>	30	<i>Trüffel-Equipment</i>
16	<i>Trüffelbutter</i>	32	<i>Weine und Gin</i>
18	<i>Öle und Essig</i>	37	<i>Social Media</i>
20	<i>Trüffelcremes</i>	38	<i>Rezeptideen</i>
22	<i>Trüffelsaucen</i>	39	<i>Notizen</i>
24	<i>Salze und Gewürz</i>		





# Ein Interview mit den Trüffel-Freunden

Das Leben ist immer dann am schönsten, wenn zwei Dinge zusammen kommen: Gute Freunde und gutes Essen.

Darin waren sich Daniel Rebell und Francesco Spezzano schon immer einig. Aus Ihrer anfänglichen Liebe zu Trüffeln ist mittlerweile ein Unternehmen mit mehr als 30 hochwertigen und außergewöhnlichen Trüffelprodukten entstanden. Doch wer sind die beiden Macher hinter den Trüffel-Freunden und wofür steht ihre Marke? Die Gründer stellen sich vor...

**Wie kommen zwei Freunde auf die Idee, eine eigene Marke für Trüffel Feinkostprodukte zu gründen?**



Der Grund ist eigentlich ein ganz einfacher: Daniel und ich waren schon immer Genießer und leidenschaftliche Trüffelfans. Wenn wir gemeinsam mit neuen Trüffel-Rezepten experimentierten, dann dachten wir oft: das können wir nicht für uns behalten, das sollte jeder einmal probieren!

**Wie war der Weg von der reinen Idee zum ersten Produkt?**

Geboren wurde die Idee auf einer gemeinsamen Italien-Reise mit unseren Familien. Italien ist ein wunderbares Land, um seine Liebe zu Trüffeln zu entdecken. Wir haben unsere Familien mit unserer Leidenschaft angesteckt und uns zusammen sehr viel mit dem Thema Trüffelkunde befasst. Wieder zu Hause in Deutschland angekommen, haben wir bemerkt, dass uns unsere Idee einfach nicht loslässt. Wir wollten Trüffel-Spezialitäten für jedermann anbieten! Daniel und ich haben uns also nochmal auf den Weg nach Italien gemacht – diesmal über Nacht und nicht um Urlaub zu machen, sondern um einen Lieferanten in Mittelitalien zu treffen. Hier fiel dann der Startschuss für unser erstes eigenes Produkt. Es war eine sehr aufregende und spannende Zeit für uns.

**Welche Herausforderungen sind euch auf eurem Weg begegnet? Wie habt ihr euch**

**weiterentwickelt, bis ihr letztendlich dort angekommen seid, wo ihr heute steht?**



Die größte Herausforderung anfangs war, die für uns passenden Lösungsansätze zu finden.

Unsere Kunden waren von Anfang an begeistert von unseren Produkten und wollten am besten bereits gestern mit dem Verkauf beginnen. Das war natürlich sehr schmeichelhaft und hat uns darin bestärkt, dass wir genau das Richtige tun. Aber wir mussten dafür sorgen, dass wir mit unseren Trüffelprodukten lieferfähig bleiben. Wir haben also mit „nur“ zwei exklusiven Produkten begonnen und unser Sortiment nach und nach innerhalb des ersten Jahres auf knapp 20 Produkte ausgebaut. Durch die Ausweitung unserer Produktpalette konnten wir sicherstellen, dass für jeden Geschmack genau das passende Trüffelprodukt dabei ist.

**Was bedeutet für euch Qualität?**



Qualität ist kein Zustand, Qualität ist eine Einstellung. Natürlich achten wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe darauf, dass wir nur die

frischesten schwarzen und weißen Trüffel verarbeiten. Wir sind uns ganz sicher, die besten Produzenten für unsere vielfältigen Trüffelprodukte gefunden zu haben und wir haben jede einzelne Spezialität vor Ort verkostet und für würdig befunden, ein Trüffel-Freunde Produkt zu werden. Denn was genau möchte der Kunde?

Heute gibt es überall Trüffelprodukte zu kaufen – aber nicht alles, was mit Trüffeln verkauft wird, schmeckt auch nach Trüffeln. Unsere Kunden sollen merken, dass sie für ihr Geld ein hochwertiges Produkt und ein einzigartiges Trüffelerlebnis bekommen. Das ist unser Qualitätsversprechen. Und wir geben jeden Tag unser Bestes, diesem gerecht zu werden!



**Könnt ihr verraten, was die Trüffel-Freunde so einzigartig macht?**



Wir beobachten seit einiger Zeit, dass Menschen bereit sind, für hochwertige Produkte auch einen höheren Preis zu zahlen. Der Trend geht hier ganz klar in Richtung Qualitätsbewusstsein. Unsere Kunden gönnen sich gerne mal etwas Gutes. Die Trüffel-Freunde helfen, kinderleicht zu Hause ein einzigartiges Trüffelgericht zu zaubern – für sich selbst, für die Familie oder für Freunde. Unsere Produkte sind bezahlbar, leicht anzuwenden und verfeinern selbst die einfachsten Gerichte. Gourmet-Produkte für den Heimgebrauch quasi. Das macht uns so einzigartig.







wir hier jetzt auch verstärkt auf Direktvertrieb. Unsere Kunden können seit einiger Zeit auf das gesamte Trüffel-Sortiment auch online zugreifen und die Produkte direkt nach Hause bestellen.

Unsere Vision ist es, dass unsere Trüffelprodukte ganz bald deutschlandweit in Restaurants und Privathaushalten nicht mehr wegzudenken sind und sich unsere Kunden genauso daran erfreuen, wie wir es tun.

**Zu guter Letzt – Welche sind eure Lieblingsprodukte?**



Das ist jetzt natürlich eine schwere Frage. Jedes Produkt wurde schließlich für ein gewisses Einsatzgebiet konzipiert. Wenn ich mich jedoch entscheiden müsste, dann würde ich sagen: Unsere Trüffelbutter „Black Label“.

Ich kann von dem köstlichem Trüffel-Aroma nicht genug bekommen und verfeinere damit meine Pasta und Saucen im Handumdrehen. Für mich ist sie ein ganz besonders edles und außergewöhnliches Produkt.

**Lieber Francesco, lieber Daniel, wir bedanken uns ganz herzlich für das Interview und eure Zeit. Alles Gute und weiterhin viel Erfolg.**

**Wenn ihr in die Zukunft blickt, wo geht es mit den Trüffel-Freunden hin?**



Oh, wir haben noch Großes vor! Zum einen gehen uns natürlich ständig neue Ideen für exklusive und außergewöhnliche Trüffelprodukte durch den Kopf. Es gibt noch so viel zu entdecken. So viel, was es noch nicht gibt. Zum anderen sind wir - in Bezug auf die Vermarktung unserer Produkte - aktuell noch sehr stark regional geprägt. Aber da geht noch mehr. Wir möchten über die lokalen Grenzen hinweg wachsen und die Marke Trüffel-Freunde in Deutschland noch prominenter machen. Dafür benötigen wir natürlich unter anderem die entsprechenden Vertriebswege. Neben der weiterhin wichtigen Vermarktung durch unsere Handelspartner setzen



*„Qualität ist kein Zustand, Qualität ist eine Einstellung.“*





# Herzstücke unseres Sortiments

Aktuell bieten wir über 30 Produkte, darunter italienischem Olivenholz. Darüber hinaus erweitern wir kontinuierlich unser Sortiment um viele weitere Spezialitäten. Genießen Sie jetzt das Sortiment von Trüffel-Freunden für Trüffel-Freunde!

PRODUKT		INHALT
Trüffelbutter / 5% / 10% Trüffel-Anteil	12 Gläser / Karton	75 g
Black Label Premium Trüffel Butter	12 Gläser / Karton	75 g
Weißes Gold – Olivenöl mit weißem Trüffel	15 Flaschen / Karton	100 ml
Schwarzes Gold – Olivenöl mit schwarzem Trüffel	15 Flaschen / Karton	100 ml
Trüffel-Balsamico	15 Flaschen / Karton	100 ml
Trüffelsalsa	12 Gläser / Karton	90 g
Trüffel-Pesto	12 Gläser / Karton	90 g
Trüffel Pesto Genovese	12 Gläser / Karton	90 g
Weiße Trüffelcreme	12 Gläser / Karton	90 g
Parmesancreme & Weiße Trüffel	12 Gläser / Karton	90 g
Pecorinocreme & Schwarze Trüffel	12 Gläser / Karton	90 g
Getrocknete Steinpilze	12 Gläser / Karton	40 g
Trüffel Carpaccio		
Trüffelpulver	12 Gläser / Karton	85 g
	12 Gläser / Karton	65 g
Trüffel-Risotto	12 Gläser / Karton	250 g
Bandnudeln	12 Gläser / Karton	250 g
Salzflocken	12 Gläser / Karton	30 g
Salz aus der Gurande mit Sommertrüffel	12 Gläser / Karton	30 g
Trüffelhonig	12 Gläser / Karton	40 g
Trüffelchips Rustico mit schwarzem Trüffel	18 Tüten / Karton	45 g
Trüffelchips mit weißem Trüffel	18 Tüten / Karton	45 g
Trüffel-Erdnüsse	48 Dosen / Karton	65 g
SenzaFine Bianco	Weißwein, 6 Flaschen / Karton	750 ml
SenzaFine Rosato	Rosé Wein, 6 Flaschen / Karton	750 ml
SenzaFine Brut Rosé	Schaumwein, 6 Flaschen / Karton	750 ml
SenzaFine Rosso	Rotwein, 6 Flaschen / Karton	750 ml
SenzaFine Cuvée Extra Dry	Schaumwein, 6 Flaschen / Karton	750 ml
Hobel Metall	Trüffelhobel aus Metall, Einzeln	
Hobel Holz/Metall	Trüffelhobel mit Holzgriff, Einzeln	
Hobel Olivenholz	Trüffelhobel aus ital. Olivenholz, Einzeln	
Trüffelbürste	Einzeln	





# TRÜFFEL – WAS IST DAS?

Ein Trüffel ist ein knollenartiger Pilz, der pyramidenförmige oder rindenartige Auswucherungen (sog. Peridie) an der Außenhaut aufweist. Das Innere, auch Fruchtfleisch genannt, weist bei allen Arten eine besonders markante und schöne Marmorierung auf. Diese Marmorierung ist besonders im Querschnitt der Knolle ein echter Hingucker und gibt unter anderem Aufschluss über die Art des Trüffels und dient der Bestimmung.

## Die wichtigsten Merkmale zur Bestimmung der Art sind:

Form, Beschaffenheit bzw. Struktur der Außenhaut, Farbe, Querschnitt, Geruch.

Trüffel sind urwüchsige Pilze, die unter der Erde wachsen. Trüffel gehören zur Gattung der Schlauchpilze. Sie ernähren sich durch die Wurzeln anderer Pflanzen wie zum Beispiel der Eiche, Linde, Hasel, Buche und Weide.

Der Trüffelpilz geht mit den Wurzeln der Wirtspflanze eine Verbindung ein, sodass diese in einem gegenseitigen Nutzen zueinanderstehen. Trüffel liefert den Bäumen Wasser und Mineralstoffe und erhält dafür im Gegenzug die Produkte der Photosynthese. Trüffel bilden zu keiner Zeit einen oberirdischen Fruchtkörper und kommen somit nur unterirdisch vor.

## Wo wachsen Trüffel und wie werden sie gesucht?

An großflächigen Waldlichtungen und nahe am Wirtsbaum wächst der Trüffel in einer Tiefe von

10-20 cm in der Natur. Der Trüffelpilz bevorzugt einen feuchten und frischen Waldboden, der mehlig und kalkig ist.

Grundsätzlich wachsen Trüffel in nahezu allen Gebieten unserer Erde. Die bekanntesten Länder sind sicher Italien und Frankreich. Die Liste der Länder ist jedoch weit aus länger. Auch in Deutschland wächst Trüffel obwohl lange Zeit behauptet wurde, dass dieser in unseren heimischen Wäldern ausgestorben wäre. Doch dem ist nicht so! Die Beschaffenheit hierzulande ist sogar besonders günstig für das Wachstum von Trüffel. Auch bei unseren Nachbarn in Österreich und der Schweiz werden regelmäßig Trüffelknollen gefunden.

Seit Anfang des Jahrhunderts wurde das bekannte „Trüffelschwein“ gegen einen Mischlingshund ausgetauscht. Dieser bringt einen ausgesprochen entwickelten Geruchssinn mit um nach den kostbaren Trüffeln zu suchen.

## Lagerung von frischem Trüffel

Wer Trüffel lagern möchte sollte den Trüffel in ein Papiertuch / Küchenkrepp sorgsam einschlagen und in einem luftdicht geschlossenen Behälter oder Glas im Kühlschrank aufbewahren. Das Tuch muss täglich gewechselt werden.

Den frischen Trüffel bitte immer so kalt wie möglich im Kühlschrank lagern. Wir empfehlen das Gemüsefach. Wir empfehlen den Trüffel max. 5 Tage zu lagern. Das Einfrieren der Trüffel wird nicht empfohlen.



*Frühlings-  
Trüffel*

(Bianchetti) Januar – März

*Weißer-  
Trüffel*

(Tuber Magnatum Picco)



*Winter-  
Trüffel*

(Melanosporum) Dezember – Februar

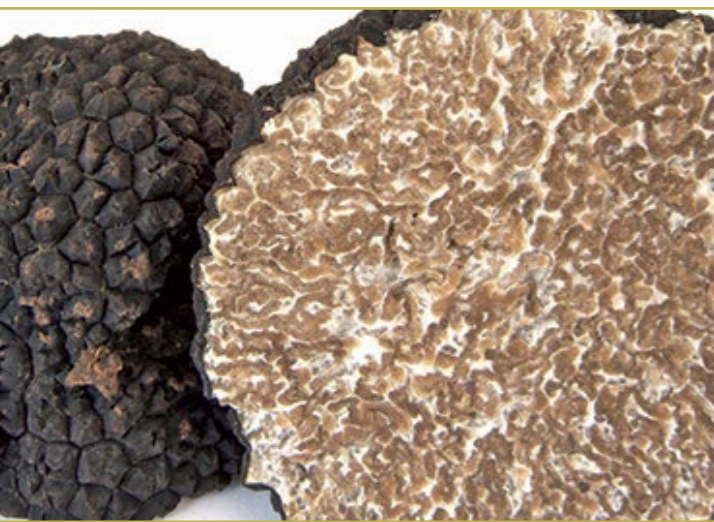




## Frühlings-Trüffel

(Bianchetti) Januar – März

Der Frühlingstrüffel gehört kulinarisch gesehen eher zu den weniger wertvollen Trüffelsorten. Daher sind Frühlingstrüffel auch zu sehr fairen Preisen erhältlich. Diese Trüffelsorte zeichnet sich durch einen angenehmen Knoblauchgeschmack aus. Die Farbe erinnert optisch an den weißen Alba Trüffel – geschmacklich sind diese beiden Trüffelarten jedoch nicht zu vergleichen. Wir empfehlen auch nur Trüffelknollen zum Beginn der Erntezeit zu verwenden, da ältere Exemplare im Geschmack zu dominant sind und der Geruch unangenehm werden kann.



## Sommer-Trüffel

(Scorzzone) Mai – Oktober

Typisch ist das helle (fast weiße) Fruchtfleisch, welches im Laufe der Saison einen bräunlichen Ton annimmt. Auch das Aroma wird im Laufe der Saison deutlich kräftiger. Die Haut ist dunkelbraun bis schwarz und mit pyramidenartigen Warzen versehen. Das Aroma dieser Trüffelsorte ist zu dem Beginn der Erntezeit noch dezent, daher empfehlen wir für eine ausgeprägte Trüffelnote unbedingt ein zusätzliches Trüffelprodukt aus unserem Sortiment. Ideal eignen sich unsere Black Label Trüffelbutter, das Trüffelpulver, aber auch alle Produkte aus der Kategorie Cremes & Saucen.

## Herbst-Trüffel

(Uncinato) September – Dezember

Wer im Herbst und Winter nicht bis zur weißen Trüffelsaison warten möchte oder einfach ein Fan der dunklen Trüffelvarianten ist, hat viel Freude an dem sogenannten Herbst-Trüffel. Gerade wenn die Jahreszeit kälter wird, dann nimmt auch das Aroma und der Geschmack der Trüffelknollen an Fahrt auf und wird intensiver. Der Burgundertrüffel ist ein sehr beliebter Trüffel und bereichert sehr viele Gerichte mit seinem tollen Aroma.

## Winter-Trüffel

(Melanosporum) Dezember – Februar

Der Wintertrüffel ist der wohl beliebteste Trüffel. Diese Trüffelart wird auch „Perigord Trüffel“ genannt, da sein Ursprung in dieser wunderschönen Provinz in Frankreich liegt. Mittlerweile ist aber bekannt, dass dieser Schatz der Natur auch in hervorragender Qualität in fast ganz Südeuropa zu finden ist. Melanosporum besticht durch seinen intensiven Geschmack – der Duft ist eher dezent. Für ein Gericht werden nur wenige Gramm benötigt um eine schöne Trüffelnote zu erreichen, da der Geschmack und der Geruch während der Zubereitung nicht verfliegen.



## Weißer-Trüffel

(Tuber Magnatum Picco)

Wie der Name schon sagt, ist der Trüffel von der Außenhaut her weiß bis leicht bräunlich oder gelblich. Die Oberfläche ist glatt und hat nicht die für dunkle Trüffelarten bekannten nach außen gewölbten, gelichförmigen Erhebungen. Die Form ist rund bis knollenförmig. Die Größen der Knollen reichen von der Größe einer Walnuss sind bis hin zu einem großen Apfel. Bei der Tartufoia – wie man die Jagd nach Trüffeln nennt, werden auch immer wieder weiße Trüffel gefunden, die an den 1000g Marke liegen. Wahnsinn!

Wenn man das Fruchtfleisch betrachtet gibt es hier Abstufungen, die zum einen vom Reifegrad abhängen und zum anderen spielt auch die Baumart eine tragende Rolle, welche Farbe im Inneren des weißen Trüffels zum Vorschein kommt. Der weiße Trüffel hat ein sehr intensives Aroma und kann dem Geruch von Knoblauch nahekommen. Der Geschmack ist allerdings viel milder

und sanfter auf dem Gaumen. Einfach einzigartig. Oberstes Gebot beim weißen Trüffel ist, diesen immer im rohen Zustand zu verwenden. Das wundervolle und typische Aroma des weißen Trüffels würde beim Erhitzen verloren gehen. Der weiße Trüffel sollte mit Hilfe eines Trüffelhobels in hauchdünne Scheiben gehobelt werden. Der weiße Trüffel ist die Königin aller Trüffelarten.





# TRÜFFEL - BUTTER

Trüffelbutter ist eines der beliebtesten und meistgefragten Trüffelprodukte überhaupt. Eine gute Trüffelbutter ist die Basis von nahezu jedem Gericht, welchem eine „trüffelige“ Note verliehen werden soll. Das Besondere an unseren Trüffel-Freunde Produkten ist die edle Kombination aus Butter und einem perfekt dosierten Anteil von Trüffel. Um wirklich jeden Geschmack zu bedienen haben wir uns für drei Varianten entschieden, die sich in Bezug auf Trüffelanteil und Art des Trüffels unterscheiden.

## Rezeptideen:

- Einfach unter heiße Pasta gehoben
- Zerlassen auf Rührei oder pochiertem Ei
- Statt Kräuterbutter zu zartem Steak oder Filet
- Als Basis für Fingerfood und Canapés
- Zum Schwenken von Gemüse
- Zum Verfeinern von Kartoffelspeisen (Gnocchi, Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe)
- Über frischem Spargel und zum Verfeinern von Hollandaise oder Spargelcremesuppe.



Dies ist die sanfteste Trüffelbutter-Variante der Trüffel-Freunde. Sie eignet sich hervorragend als hochwertige Ausgangsbasis für unzählige Rezepte, denen man das gewisse Etwas verleihen möchte.

Die Butter überzeugt durch 5% weißen Trüffel, der vielen Fleisch- und Pasta-Speisen das gewisse Extra verleiht. Damit ist sie auch hervorragend für Einsteiger geeignet, die gerade erst beginnen das unerschöpfliche Potential feinen Trüffel-Aromas zu entdecken. Echte Feinschmecker können auf eine gute Trüffelbutter im Kühlschrank nicht verzichten.

Wer ein intensiveres Trüffelaroma schätzt, der findet in diesem Trüffel-Freunde Produkt ein echtes Lieblingsprodukt. Allen Trüffelliebhabern, die sich eine starke aber nicht zu mächtige Trüffelnote für ihr Gericht wünschen, können wir diese Butter absolut empfehlen.

Der hohe Anteil von 10% weißem Trüffel gibt der Butter ein markantes, aber dennoch feines Aroma und verfeinert Pasta oder Saucen im Handumdrehen. Dieses Produkt ist für jeden Feinschmecker eine echte Delikatesse.



**Trüffel - Endstufe, mehr geht nicht! Warum? Wo liegt hier der Unterschied?** Bei unserem Lieblingsprodukt, mit 2% weißem Alba-Trüffel Anteil, wird die hochwertige Butter nochmals in einem aufwendigen Prozess zu reinem Fett umgewandelt. Der Butter wird Wasser, Eiweiß und Milchsücker entzogen. Durch diesen Prozess erhält die Butter eine Vielzahl an neuen und positiven Eigenschaften.

Die natürlichen Trüffelaromen können besser von der Butter aufgenommen werden. Diese Trüffelbutter kann stärker erhitzt werden. Daher eignet sich diese Butter auch zum Anbraten von Fleisch. Durch den Entzug von Wasser ist die Butter im geöffneten Zustand länger haltbar. Der Laktosegehalt von geklärter Butter ist null, weshalb auch Personen mit einer Laktoseintoleranz diese Trüffelbutter problemlos verzehren können.





# TRÜFFEL-ÖLE UND -ESSIG

Es gibt unser Trüffel-Freunde Öl mit schwarzem oder weißem Trüffel. Bei der Herstellung unserer Trüffelöle ist uns ganz besonders wichtig, dass diese nicht künstlich wirken. All unsere Öle und auch die Trüffel Balsamico Creme sind optimal abgestimmt und verliehen allen Gerichten ein herrliches Trüffelaroma. So wird jedes Gericht auch wenn es noch so simpel ist zu einer echten Delikatesse.

## Rezeptideen:

- Klassisch zu Tomate und Mozzarella – Caprese
- Ideal zu Burrata
- Sommerliche Salatvariationen
- Oder einfach zum Antipasti
- Verfeinert Pasta- und Risotto Gerichte ebenso wie Kartoffelspeisen
- Zu Fleischfilets und Carpaccio
- Ideal zu Fischfilets

## Schwarzes Gold

Dieses hochwertige Trüffel-Freunde Produkt verleiht nahezu allen Gerichten eine besondere italienische Note.

Der Kreativität werden mit diesem Produkt keine Grenzen gesetzt. Trüffel-Freunde Wissen:

Das Besondere an dem Trüffel-Freunde Öl ist, dass in der Flasche hauchdünne schwarze Trüffel Scheiben in das Produkt einleget wurden und somit das Produkt eine natürliche Trüffelnote erhält, ohne dabei künstlich zu wirken.



**Weißes Gold** Ein unverwechselbarer Duft und ein milder Geschmack zeichnen dieses besondere Öl aus. Getrockneter weißer Trüffel (1,85% getrockneter Trüffel = 5% frischer Trüffel) wird durch natürliches Trüffelaroma ergänzt. So bekommt das italienische Olivenöl (Extra Vergine) einen sanften Geschmack, der besonders in der leichten Mittelmeerküche geschätzt wird.

Dieses hochwertige Trüffel-Freunde Produkt verleiht nahezu allen Gerichten eine besondere italienische Note. Der Kreativität werden mit diesem Produkt keine Grenzen gesetzt. Trüffel-Freunde Wissen: Das Besondere an dem Trüffel-Freunde Öl ist, dass in der Flasche hauchdünne weiße Trüffel Scheiben in das Produkt einleget wurden und somit das Produkte eine natürliche Trüffelnote erhält ohne dabei künstlich zu wirken.

**Trüffel Balsamico-Creme** Die Verwendungsmöglichkeiten für die Trüffel-Freunde Balsamico-Creme sind unerschöpflich. Dafür sorgen eine unaufdringliche Säure und feine Süße, die mit einem sanften Trüffelaroma abgerundet wird.

Die cremige, dickflüssige und glänzende Konsistenz gibt jedem Gericht den perfekten italienischen Abschluss. Dieses hochwertige Produkt kann genauso wie jeder andere Balsamico verwendet werden, mit dem Unterschied, dass durch den einzigartigen Geschmack und die edle Trüffelnote die Gerichte zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis werden. So bietet sich der Trüffel-Freunde Balsamico für Käse-, Fisch- oder Fleischgerichte ebenso an wie für kreativ komponierte Süßspeisen und Desserts.



## Black Label Trüffelöl





# TRÜFFEL – CREMES

Unsere Cremes sind ein absolutes Highlight für alle Käse Fans. Ob ein leicht würziger Pecorino mit einer verhältnismäßig kurzen Reifezeit oder ein langgereifter Parmesan als Basis, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Alle Cremes zeichnen sich durch eine sehr angenehme Trüffelnote aus. Trüffel und Parmigiano Reggiano, Grana Padano oder Pecorino gehen hier in jeder Variante ein perfekt abgestimmtes Verhältnis ein. Bei der Auswahl unserer Trüffel-Freunde Käse Cremes haben wir besonders darauf geachtet, dass die einzelnen Bestandteile sehr gut herauszuschmecken sind und die Trüffelnote nicht künstlich wirkt oder die angenehmen Käse-Aromen überdeckt. Die Cremes eignen sich perfekt für diverse warme und kalte Gerichte.

## Rezeptideen:

- Einfach unter Risotto oder Pasta gehoben
- Als Basis für Fingerfood und Canapés
- Zum Schwenken von Gemüse
- Zum Verfeinern von Kartoffelspeisen (Gnocchi, Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe)
- Zum Verfeinern von Saucen mit Sahnebasis



Weißer Trüffel stellt sich hier als kongenialer Partner für geriebenen Grana Padano zur Verfügung. In einer sahnigen Crème vereinen sich die beiden zu einer beachtenswerten Komposition. Die Vellutata der Trüffel-Freunde ist geschmacksintensiv, duftend und authentisch italienisch. Eine Inspiration für Hobbyköche und alle Genießer, die auch mal etwas Neues auszuprobieren möchten.

Die Vellutata kann perfekt für ein feines Risotto verwendet werden – einfach unterheben. Aber auch als Basis für Bruschettas oder Canapé-Varianten ist die Creme mit weißem Trüffel eine hochwertige Alternative zu den herkömmlichen Produkten.



In diesem Produkt laufen zwei Klassiker gemeinsam zur Hochform auf: Sorgsam gereifter Parmigiano Reggiano und weißer Trüffel aus Italien spenden ihr unvergleichliches Aroma für diese Crème. Damit vervollkommen sie einfaches Fingerfood ebenso wie die anspruchsvolle mediterrane Küche.



Die sahnige Pecorino-creme ist ideal zum Verfeinern von Pasta, Gemüse- oder Fleischgerichten. Sie schmeckt aber auch ausgezeichnet zu einem frischen Ciabattabrot und einem Glas Rotwein. Hochwertiger Perigord Wintertrüffel veredelt die Käsecreme zu einem außerordentlichen Geschmackserlebnis. Ein vielseitiges und würziges Produkt für Liebhaber der mediterranen Küche.



# TRÜFFEL - SAUCEN

Wenn sich Trüffel als edelster aller Pilze mit Steinpilzen, Oliven oder frischem italienischem Basilikum zusammensetzt, dann kommt am Ende eine unserer leckeren Trüffel-Freunde Saucen heraus, die echt Allrounder sind und eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten bieten.

## Einsatzgebiete:

- Ideal für Füllungen
- Klassisch auf Pizza, Pasta oder Gnocchi
- Als Grundlage für Pasta-Saucen
- Als Komponente in Risotto Gerichten



**Trüffel-Pesto** Dieses Pesto ist perfekt für alle, denen oft nicht viel Zeit zum Kochen bleibt, aber dennoch viel Wert auf beste Zutaten legen. Steinpilze und weitere Zuchtpilze bilden die Basis für das Pesto, wobei hochwertiges Olivenöl und weißer Trüffel das Aroma abrunden. Im Handumdrehen lässt sich damit eine leckere Basis für eine Pasta-Sauce zaubern.

Auch Risotto-Gerichte können mit dem Trüffel-Freunde Pesto erweitert werden. Die feingehackten Bestandteile bilden eine schöne Konsistenz, welche sehr viele Möglichkeiten bietet, wie Sie das Trüffel-Pesto in Ihre Gerichte einbauen können.

**Trüffelsalsa** Die Trüffelsalsa der Trüffel-Freunde ist ein echtes Multitalent der feinen Küche. Es vereinen sich in der aromatischen Trüffel-Freunde Salsa Pilze, Sommertrüffel und Oliven. Ihr intensives Aroma macht sie perfekt als Füllung für raffinierte Braten oder Geflügel; sie lässt sich aber ebenso gut für Saucen oder Suppen oder einfach für Fingerfood verwenden. Die Trüffelsalsa bietet sich optimal als Grundlage für geschmacksintensive Fleischragouts an.

Durch die mediterrane Komposition der Salsa werden aufwendige sowie einfache Genüsse unwiderstehlich. Die feingehackten Bestandteile bilden eine schöne Konsistenz, welche sehr viele Möglichkeiten bietet, wie Sie die Trüffelsalsa in Ihre Gerichte einbauen können.



**Trüffel-Pesto Genovese** Dieses Pesto ist perfekt für alle, denen oft nicht viel Zeit zum Kochen bleibt, aber dennoch viel Wert auf beste Zutaten legen. Frisches Basilikum, Grana Padano, hochwertige Pinienkerne und natives Olivenöl (extra) bilden die Basis für das Pesto, wobei der leckere Sommertrüffel das Aroma abrundet. Im Handumdrehen lässt sich damit ein leckeres Pasta-Gericht zaubern.

Die feingehackten Bestandteile bilden eine schöne Konsistenz, welche sehr viele Möglichkeiten bietet, wie Sie das Trüffel-Pesto in Ihre Gerichte einbauen können.





# SALZE & GEWÜRZE

Unsere Trüffel-Freunde Gewürze wie das sehr beliebte Trüffel-Pulver oder auch unsere leckeren Trüffelsalzvarianten verleihen jedem einfachen und simplen Gericht eine ganz besondere Note. Ob als Topping oder schon während dem Kochen zum verfeinert und würzen - die Trüffel-Freunde Produkte aus dieser Kategorie sorgen für ein absolutes Geschmackserlebnis.

## Einsatzgebiete:

- Für alle Gerichte denen Sie noch das gewisse Etwas verleihen möchten
- Zum Abschmecken
- Verfeinern von Fingerfood und Canapés
- Über einem Frühstücksei
- Als Topping für ein leckeres Steak
- Perfekt für alle Kartoffel Speisen

## Trüffel-Pulver

Das neuste Highlight in unserem Trüffel-Freunde Sortiment ist das Trüffel-Pulver. Der einzigartige Geschmack des Trüffels ist der Protagonist unseres neuen Trüffel-Pulvers. Kräftiges und lebendiges Aroma. Perfekt, um Ihre täglichen Gerichte zu bereichern! Unbedingt probieren!



**Salzflocken** Die feinen Salzlocken verschmelzen mit gegrilltem Gemüse, Fleischfilets oder rohem Carpaccio und sorgen für angenehm sanftes Salzaroma. Weißer Trüffel addiert das entscheidende i-Tüpfelchen und perfektioniert so den Genuss. Raffinierte Küche auf einfache Art!

**Das feine Trüffel-Salz** aus der Guérande verschmelzt mit gegrilltem Gemüse, Fleischfilets oder rohem Carpaccio und sorgt für ein angenehm sanftes Salzaroma. Der Sommertrüffel addiert das entscheidende i-Tüpfelchen und perfektioniert so den Genuss. Raffinierte Küche auf einfache Art!





# REIS & PASTA

Pasta- und Risotto Gerichte machen uns einfach glücklich. Die klassische Trüffelpasta ist sicher einer der beliebtesten Pasta Klassiker auf jeder Speisekarte. Aber wen wundert das, ist doch auch wirklich ein leckeres Gericht. Auch ein gutes Risotto ist aus der italienischen Küche nicht weg-

zudenken. Daher haben wir es uns zur Aufgabe gemacht diese Produkte auch zu Trüffel-Freunde Produkten zu machen. Mit viel Liebe und einem guten Gespür für den perfekten Trüffelgeschmack sind diese hochwertigen Pasta und Risotto Produkte entstanden.



**Trüffel-Risotto** Mit der perfekt abgestimmten Trüffel-Risotto-Mischung der Trüffel-Freunde lässt sich ein köstliches Risotto zaubern. Der unnachahmliche Geschmack von feinem Trüffel verleiht diesem Gericht dabei seine Einzigartigkeit.

Risotto auf höchstem Geschmacksniveau mit ausschließlich frischen, schonend getrockneten Zutaten.

Einfach und lecker!



**Bandnudeln mit Trüffel** Diese Bandnudeln bringen alles mit, was man zum perfekten Nudelglück braucht: Hartweizengrieß, frische Eier und zusätzlich Saft von weißem Trüffel, sowie Bianchetto Trüffel und Tuber Magnatum Pico (Weißer Alba Trüffel).

Diese besondere Rezeptur kommt auch ohne Sauce aus – ein Stückchen Butter genügt.





# NÜSSE & CHIPS

Das Angebot an Chips & Co. ist unfassbar groß, - doch unsere Auswahl an erstklassigem Knabberspaß lässt das Herz aller Snackfans höher-

schlagen. Wir legen viel Wert auf stilvolle Knabber-Varianten, die zu einem Glas Wein oder als schönes Mitbringsel einfach etwas hermachen.



**Erdnüsse mit Trüffel** Ein neuer Snack zum Knabbern! Die klassischen gesalzene Erdnüsse werden mit dem unverwechselbaren Geschmack von Trüffel kombiniert, um Ihren Aperitif oder Ihre Abende mit einem schönen Glas Wein, perfekt zu vollenden.

**Trüffelchips mit weißem Trüffel** Die Trüffelchips der Trüffel-Freunde stehen für puren Genuss.

Sie werden lediglich in Sonnenblumenöl frittiert und mit hochwertigem Meersalz gesalzen. Getrockneter Sommertrüffel und edler, weißer Trüffel geben den knackfrischen Kartoffelscheibchen einen verführerischen Duft und einen ganz besonderen Geschmack. So stilvoll lässt es sich knuspern!



**Trüffelchips mit schwarzem Trüffel** Die Trüffelchips der Trüffel-Freunde stehen für puren Genuss.

Sie werden lediglich in Sonnenblumenöl frittiert und mit hochwertigem Meersalz gesalzen. Getrockneter Sommertrüffel und edler, schwarzer Trüffel geben den knackfrischen Kartoffelscheibchen einen verführerischen Duft und einen ganz besonderen Geschmack. So stilvoll lässt es sich knuspern!





# TRÜFFEL-EQUIPMENT

## Trüffel-Bürste

Mit dieser hochwertigen Trüffelbürste können Sie nicht nur Trüffel sorgfältig und schonend reinigen, sie eignet sich auch hervorragend, um Pilze zu putzen.



**Trüffelhobel aus Olivenholz** Mit diesem Hobel können Sie nicht nur Trüffel in extrem feine Scheiben hobeln. Mit etwas Übung in der Handhabung können Sie zum Beispiel auch Knoblauch, Parmesan etc. hobeln. Der Hobel verfügt über eine stufenlos verstellbare und scharfe Klinge aus Stahl. Speziell bei frischem Trüffel empfehlen wir auf jeden Fall die Verarbeitung mit einem Trüffelhobel. Nur ein Trüffelhobel schafft es, die Scheiben so hauchdünn zu schneiden, dass sich der unverwechselbare Geschmack und das volle Trüffelaroma komplett entfalten.

Dieser Hobel ist aus echtem Olivenholz gefertigt und ist natürlich auch optisch ein Highlight, wenn Sie für Ihre Gäste ein tolles Gericht mit frischem Trüffel zaubern.

**Trüffelhobel aus Metall + Holzgriff** Mit diesem Hobel können Sie nicht nur Trüffel in extrem feine Scheiben hobeln. Mit etwas Übung in der Handhabung können Sie zum Beispiel auch Knoblauch, Parmesan etc. hobeln. Der Hobel verfügt über eine stufenlos verstellbare und scharfe Klinge aus Stahl. Speziell bei frischem Trüffel empfehlen wir auf jeden Fall die Verarbeitung mit einem Trüffelhobel. Nur ein Trüffelhobel schafft es, die Scheiben so hauchdünn zu schneiden, dass sich der unverwechselbare Geschmack und das volle Trüffelaroma komplett entfalten.

Durch den Holzgriff liegt der Hobel noch angenehmer und besser in der Hand.



**Trüffelhobel aus Metall** Mit diesem Hobel können Sie nicht nur Trüffel in extrem feine Scheiben hobeln. Mit etwas Übung in der Handhabung können Sie zum Beispiel auch Knoblauch, Parmesan etc. hobeln.

Der Hobel verfügt über eine stufenlos verstellbare und scharfe Klinge aus Stahl.

Speziell bei frischem Trüffel empfehlen wir auf jeden Fall die Verarbeitung mit einem Trüffelhobel. Nur ein Trüffelhobel schafft es, die Scheiben so hauchdünn zu schneiden, dass sich der unverwechselbare Geschmack und das volle Trüffelaroma komplett entfalten.





# WEIN & GIN



## SenzaFine Bianco VERONA IGT

Frischer Weißwein von brillanter, strohgelber Farbe. Einladende Nase nach Holunderblüten und tropischen Früchten. Im Geschmack, fruchtig mit mineralischer Note, ausgeglichen und elegant mit trockenem Abgang.



**SenzaFine Spumante Brut Rosé** Zartrosa in der Farbe, mit einem Duft, der an Himbeeren und Rosen erinnert. Delikat und elegant. Am Gaumen schmeckt man jedoch deutlich die fruchtig-kraftige rote Corvina, mit einer guten Balance zwischen Alkohol und Restzucker. Die feine, lebhaftige Perlage unterstreicht den weinigen und zugleich feinen Geschmack.

**SenzaFine Rosso VERONA IGT** Dunkles Rubinrot, durchzogen mit violetten Reflexen. In der Nase Waldfrüchte und süße, orientalische Gewürznoten. Fruchtig, rund, weich mit feinem Tannin am Gaumen. Alkohol, Tannin und Restzucker sind gut eingebunden. Sehr gefällig, guter Abgang.



**SenzaFine Extra Dry Cuvée** Spritziger Schaumwein aus Garganega und Chardonnay Trauben. Brillante, strohgelbe Farbe. In der Nase öffnet sich ein Bukett von Früchten und Blüten mit einladender Note nach frischer Brotkruste. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, vollmundig und sehr lebhaft, mit ausgewogener Säure und eleganter, mineralischer Note.

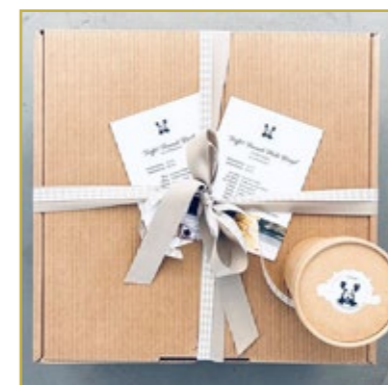




**SenzaFine Rosato VERONA IGT** Die kurze Maischegärung verleiht ihm die zartrosa Farbe und den einladenden Duft nach Himbeeren und Rosenblüten. Am Gaumen ist er sehr frisch und mineralisch mit guter Balance zwischen Alkohol und Restsüße. Sehr gefällige Säure, gute Präsenz im Abgang.

# Die Trüffel-Freunde Community

  @trueffelreunde



[www.trueffel-freunde.com](http://www.trueffel-freunde.com)

## Gin

Unser ALBA Trüffel-Gin mit weißem Alba-Trüffel.

Ein echtes Highlight für alle Trüffel Liebhaber.





# Trüffel-Nage

Vorbereitung 5min • Zubereitung 30min

## Für die Trüffel Pasta

- ca. 30 g frischen Trüffel
- ca. 250 g Trüffel-Freunde Pasta
- ca. 150 ml Gemüsefond
- 1 Glas Trüffel-Freunde Black Label Butter
- etwas Trüffel-Freunde Öl
- etwas Sahne
- etwas Parmesan (gerieben) zum Garnieren

1. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen und warm/heiß halten (nicht kochen).
2. Trüffel-Freunde Black Label Butter in den warmen Gemüsefond geben und darin schmelzen.

3. Nachdem sich der Fond mit der Trüffelbutter verbunden hat, die Sahne dazu geben bis eine cremige Trüffel-Nage entsteht und das Ganze mit ein paar Tropfen Trüffel-Freunde Öl verfeinern.
4. Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen.
5. Die Nage nochmals erwärmen (nicht kochen), bevor die tropfnassen Nudeln dazu gegeben werden.
6. Die Pasta in der Nage schwenken und mit etwas frischem Parmesan und frisch gehobeltem Trüffel garnieren.



# Trüffelrisotto für 4 Personen

Vorbereitung 5min • Zubereitung 30min

## Für das Risotto

- 30 g frischen Trüffel
- 250 g Trüffelrisottoreis
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Esslöffel Trüffel-Freunde Öl oder Trüffel-Freunde Black Label Butter
- 100 ml Weißwein (nach Belieben)
- 90 Trüffel-Freunde Parmesancreme Parmesan (gerieben) zum Garnieren
- 1 kleine Zwiebel

1. Gemüsefond im Topf erhitzen und warm halten (nicht kochen). Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Trüffel-Freunde Öl / Black Label Butter im zweiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Risotto Reis dazu geben und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Weißwein oder dem Gemüsefond ablöschen und Hitze reduzieren.
3. Den Reis nach und nach mit dem warmen Gemüsefond aufgießen und bei mäßiger Temperatur rühren, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde.
4. Hat das Risotto eine cremige Konsistenz erreicht, kann die Trüffel-Freunde Parmesancreme untergehoben werden.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Teil des frischen Trüffels direkt in die warme Risottomasse heben und den Rest nach dem Anrichten darüber hobeln.

Je nach Saison können angebratene Pilze, Spargel oder Meeresfrüchte als Topping auf dem Trüffel-Risotto das Gericht abrunden.





# Notizen

Two blank, lined pages for taking notes, framed by a yellow border. The pages are white with horizontal ruling lines. The background of the notebook is a dark, textured surface with some green foliage visible on the left and right edges.