



Witte Truffel uit Italië

Voor de Witte Truffel Olijfolie is gekozen voor de natuurlijke Tuber Magnatum Pico, afkomstig uit de streek rond het dorpje Alba in Noord-Italië. Voor een optimaal resultaat zijn de witte truffels geïnfuseerd in de Ocal Olijfolie. De Witte Truffel Olijfolie is het gevolg van een natuurlijke vermenging, die onder lichte verwarming plaats vindt.



Zwarte truffel uit Spanje

De Zwarte Truffel Olijfolie van Valderrama bestaat uit de Ocal Olijfolie en de natuurlijke black truffle Tuber Melanosporum, het 'Zwarte Goud' van Spanje. Ook hier geldt dat de truffels zijn geïnfuseerd in de olijfolie en dat deze olie geen additieven of chemische aroma's bevat.

TRUFFEL OLIJFOLIE ZONDER ESSENCES



Valderrama is sinds jaar en dag trendsetter op het gebied van olijfolie. Met de presentatie van haar nieuwe **Witte & Zwarte Truffel Olijfolie** onderstreept zij haar status als Premium Brand onder de olijfolieproducenten.

Het zelf maken van truffelolie is in eerste instantie uiterst simpel. Schaaf een wit truffeltje van € 3.000,- per kilo in een liter olijfolie. Laat een paar uur staan en men heeft de mooiste denkbare truffelolie. Maar na twee dagen proef je opnieuw en blijkt de truffelsmaak verdwenen. Olijfolie absorbeert namelijk op een natuurlijke wijze de truffelsmaak. Reden voor de vlucht in chemische aroma's.

Na **uitgebreid onderzoek** is Valderrama erin geslaagd om een witte en zwarte truffelolie te produceren, die niet direct in smaak terugloopt. Een van de oorzaken van deze unieke prestatie is het gebruik van de zeer zeldzame variëteit Ocal. Ocal absorbeert nauwelijks de truffelsmaak. Inmiddels hebben diverse laboratoriumonderzoeken uitgewezen, dat in de truffelolies van Valderrama geen sporen van chemische aroma's en/of essences terug zijn te vinden.

www.valderrama.nl

[/producten/truffel-olijfolie/](http://www.valderrama.nl/producten/truffel-olijfolie/)