**Armazenamento**

Diretamente do Solo.

Assim que coletadas, lavar as trufas em agua morna e remover com algum tipo de pincel ou escova os restos de sujeira que esteja por fora da trufa. Sempre se lembrando de ter bastante cuidado.

Podendo armazenalas tanto em Refrigeradores normais e consumidas em seguida, ou

Armazenar em Freezeres para manter-las mais tempo guardadas e usar apenas quando for preparar uma refeição especial.

Compras pela Internet.

As truffas perdem o seu sabor e frescor rapidamente, apenas compre a quantidade que voce será capaz de usar em poucos dias.

Nada que tenha que se preocupar muito, porem sempre se lembrando que essa trufas já foram guardadas em freezeres e seu aroma e sabor tenha sido drasticamente diminuido.

**Tipos de Armazenamento em Refrigeradores.**

“Todos o metodos a seguir exigem que a truffa esteja Limpa e Seca sem nenhum tipo de umidade em seu corpo.

“Temperatura deve estar de 5 graus celsius até no máximo, menos dois graus celsius.”

“Usar as trufas em até 6 Dias! ”

* **Em papel “O mais basico”**

Enrolada em um papel comum para Pãe. Colocar dentro de uma sacola plastica de Sanduiche. e **NÃO** fechar, lembrar de deixar a umidade circular.

* **Na manteiga**

Separadamente em um pote adicionar a trufa enrolada em um papel toalha ou de saco de pão, e guardar na geladeira, o sabor da trufa será passado para a manteiga em até 1 dia. **NÃO** tampar totalmente o pote, deixe levemente aberto para a umidade circular.

* **Dentro de um pote de arroz**

Sem a necessidade de papel, cubra completamente a truffa com arroz em um pote pequeno e deixe na geladeira, o sabor da trufa será passado para o arroz em até 1 dia. Perfeito para fazer um rissoto. NÃO tampar totalmente o pote, deixe levemente aberto para a umidade circular.

* **No azeite.**

Em um Pote cubra totalmente a truffa com azeite (acidez máxima deve ser de 0,8%). Perfeito para criar óleo de truffas caseiro, o sabor da trufa será passado para o óleo em até 2 semanas.

“Azeites não tem uma data de validade, embora existe uma data de melhor consumo, assim que preparar o óleo de truffas sujerimos que consuma dentro de 6 semanas”.

* **Publico alvo:**
* Grandes Restaurantes
* Pequenos Restaurantes
* Grandes Comercios
* Pequenos Comercios
* Autonomos
* Consumo Próprio

**Tipos de Armazenamento em Freezeres.**

As trufas podem ser guardadas para consumo futuro, em freezeres e mantidas em temperaturas entre “menos um grau celsiu” até “menos dezessete graus Celsius”.

* **Papel de Pão ou Papel Aluminio**

Primeiramente usar papel toalha ou qualquer outro tipo de papel para remover umidade em volta das truffas.

Enrole as trufas em papel aluminio ou papel de pão e coloque-as dentro de um container fechado ou bolsa de plastico

“Caso use a bolsa de plastico, tenha certeza de removar quaisquer tipo de excess de ar antes de fechar”,

**De qualquer forma é bom lembrar que:**

* Esteja ciente que trufas congeladas irão perder parte de seu aroma e sabor.
* É possivel congelar a manteiga depois do processo de fusão de sabor.
* A truffa estará saudavel em até 6 meses se mantida congelada.
* **Publico alvo:**
* Grandes Restaurantes
* Pequenos Restaurantes
* Grandes Comercios
* Pequenos Comercios
* Autonomos
* Consumo Próprio