



Petit guide d'utilisation

Huile à saveur de truffe des Appalaches





On l'a enfin capturée. La rareté du Québec, la reine des saveurs forestières : ***la Truffe des Appalaches.***

Quel privilège d'avoir comme complices les chefs des meilleures tables de la province & les épiceries fines qui seront les premiers à mettre en valeur cette nouvelle saveur forestière dans les assiettes du Québec. Après plus de 3 années de travail & de recherche, nous sommes très fières de vous présenter un produit de qualité, 100% Québec & confectionné avec grand soin une bouteille à la fois.

Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à la cuisiner et à la présenter avec fierté dans vos boutiques que nous avons du plaisir à la confectionner pour vous & les papilles de vos clients !

Maude & Sophie

Alias Les Truffettes

info@lestruffettes.com

1-888-552-3561

Guide pratique

Pour rehausser vos recettes.

Même quand y a pas de recettes !

TYPE D'HUILE

L'huile que vous avez sous la main est naturelle, de source uniquement végétale. Elle est confectionnée avec soin avec des ingrédients du Québec.

Elle se distingue par sa magnifique couleur dorée, sa légèreté et sa polyvalence. Au départ très végétale, fraîche et épicée, elle prend de l'ampleur pour devenir racinaire et charnue, aux saveurs de l'umami.

Contrairement aux autres huiles de truffe, elle s'utilise généreusement! Son goût délicat et addictif vous permet d'en mettre à volonté sans craindre de tomber sur le cœur!

MOMENT D'AJOUT

C'est en l'utilisant principalement comme assaisonnement et comme huile de finition que vous délecterez les papilles de vos convives & clients.

TEMPÉRATURE D'UTILISATION

Son point de fumée est d'environ 320*-460°F. Nous recommandons d'éviter de chauffer l'huile à des températures élevées pour ne pas dégrader la saveur truffée.

CONSERVATION

Rangez l'huile dans un endroit frais et sombre, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Refermez bien la bouteille après chaque utilisation pour éviter l'oxydation. Vu sa grande qualité, un petit dépôt peut s'accumuler dans le fond de la bouteille, il peut être utile d'agiter délicatement la bouteille pour remettre l'huile en suspension de façon homogène.

Soyez créatifs

Avant tout, amusez-vous !

Pour découvrir de nouvelles combinaisons de saveurs et créer des plats uniques grâce à votre immense savoir-faire.

Merci de faire rayonner les aliments bien de chez nous !

LES *Truffettes*

À NOUS LES TRUFFETTES

LA RARETÉ

Dans le domaine culinaire, la rareté est un signe de richesse, la qualité hautement recherchée, la saveur unique en ville qu'on ne veut pas manquer.

La rareté, c'est la truffe des Appalaches. Cette richesse collective et ce goût, encore méconnus au Québec, offrent des arômes puissants et complexes capturés pour les faire découvrir aux épicuriens.

La rareté, c'est aussi le talent des Truffettes et des Chefs, leurs complices, pour rehausser à merveille des huiles, condiments et autres mets. Des saveurs rares, enfin libérées pour le plus grand bonheur des gens d'ici.

ON L'A ENFIN CAPTURÉE

La rareté du Québec, la reine des saveurs forestières : la truffe des Appalaches. Et pour bien faire, on la libère, là.

Directe dans vos assiettes, tout frais dans le bec !

POUR LA LIBÉRER

À vous la richesse de ses arômes épicuriens. Pour des chefs étoilés comme improvisés. Parfait pour rehausser vos recettes, même quand y'a pas de recettes.

Bref, des moments coup de cœur, à n'importe quelle heure. L'huile qui fait des merveilles, qu'on boirait même à la bouteille.

Ça vient de la terre, ça goûte le ciel, c'est l'enfer !



À VOLONTÉ

Ce péché volé qu'on goûte à volonté. Ce goût de folie qui dit "revenons-y". Ce goût bien d'ici qui lance le party ! Bon appétit !

L'INNOVATION

Truffes Québec, la compagnie sœur de Les Truffettes, a pour mission de faire connaître les précieuses truffes qui sont propres à notre terroir et qui n'ont rien à envier aux truffes d'ailleurs.

Misant ainsi sur la culture locale de truffes, il y a plus d'une cinquantaine de producteurs actuellement qui s'affairent à développer une trufficulture saine et durable mettant en valeur l'agro-foresterie et la valeur d'un arbre debout !

CECI N'EST PAS UNE TRUFFE

Ça y'est, c'est dit ! Dès le départ, notre mission est claire, l'authenticité du produit sans compromis ! Ajouter un peu de truffe séchée dans une bouteille pour faire croire que c'est fait de truffe...non merci , car il est faux de croire que c'est ce qui confère réellement le goût de la truffe aux huiles sur le marché !

Nos truffes des Appalaches sont utilisées comme canvas olfactif pour composer un arôme naturel & organique obtenu suite au distillat de plantes nous permettant d'extraire les molécules pour recréer ces magnifiques notes aromatiques fidèles à cette précieuse truffe bien de chez nous.

Une innovation hors du commun. Une qualité inédite.

Oui, oui, il s'agit ici d'une parfaite contrefaçon !

C'est ce que Les Truffettes ont capturé, créé & composé pour vous avec fierté !

Une recette dosée, entièrement naturelle, de source végétale & organique.

Ceci n'est pas une truffe mais ça nous permet d'y goûter et d'en savourer à longueur d'année !

Nous souhaitons bâtir une relation authentique & durable avec vous, car soyez sans craintes...il y a bien d'autres surprises truffées à venir & vous serez aux premières loges pour les savourer et les faire connaître à vos amoureux de la bonne bouffe!

Sincèrement,

Maude & Sophie

LES Truffettes

Mise en marché

Nous croyons au pouvoir de la publicité organique :-)

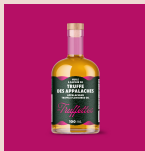
Que les Chefs, les propriétaires de boutique et chaque client contents seront nos meilleurs ambassadeurs ! Alors nous comptons sur VOUS pour être nos complices dans cette aventure et de mettre de l'avant ce produit de qualité bien de chez nous !

Des photos, des partages festifs & gourmands sur les réseaux sociaux, et en retour, nous feront assurément faire de même pour mettre tout votre travail d'artisan en vitrine !

Prix de liste Chefs & Boutiques:

Boîte de 12 bouteilles de 100ml	195\$
Livraison	30\$+tx

Prix de vente unitaire suggéré
en boutique (exonéré de taxes): entre 22.50\$ & 24.99\$



La stratégie suggérée étant de ne pas dépasser la barre des 25\$ pour le client.

Pour commander :

Comme nos quantités sont très limitées, nous vous prions de nous contacter directement pour vos commandes au info@lestruffettes.com ou 1-888-552-3561

Chaque commande sera livrée suite à la réception du paiement.

Nous ferons tout en notre pouvoir pour vous livrer le tout rapidement mais svp, prévoir 5 à 10 jours pour la réception de votre marchandise.

LES *Truffettes*