Revue de Presse hebdomadaire

L'art de la truffe, Plantin prépare déjà les fêtes



Copyright Plantin

Plantin, spécialiste de l'épicerie fine et en particulier de la truffe, sera au Salon des gourmets sélection 2024 du 15 au 16 septembre Porte de Versailles, à Paris.

Revue de Presse hebdomadaire

Plantin, expert en épicerie fine, sera présent au Salon des Gourmets Sélection 2024, qui se tiendra du 15 au 16 septembre au Hall 5.2 de la Porte de Versailles. Fondée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras, au cœur du parc naturel régional du Mont Ventoux, la Maison Plantin s'est imposée comme l'un des leaders européens dans le négoce de la truffe, en particulier celle du Tuber melanosporum, surnommée "diamant noir". Depuis près d'un siècle, Plantin se distingue par son exigence et son engagement envers la qualité, collaborant étroitement avec des producteurs locaux pour offrir aux chefs et épiceries fines du monde entier des produits d'exception.



Sauce à la truffe blanche 3% | *Crème de beurre à la truffe noire 3%* | *Terrine du trufficulteur au foie gras entier et à la truffe noire 3%*

Copyright Plantin

Les nouveautés 2024-2025

À l'occasion du salon Gourmet Sélection, Plantin dévoilera une gamme de nouveautés pour la saison 2024/2025, conçue pour sublimer les tables des gourmets les plus exigeants : Sauce à la truffe blanche 3% ; Crème de beurre à la truffe noire 3% ; Terrine aux morilles 5% ; Foie gras de canard entier à la truffe noire 10% ; Terrine du trufficulteur au foie gras entier et à la truffe noire 3% ; Saucisson pur porc Ventoux à la truffe d'été.

Fêtes de fin d'année 2024

Plantin Truffe présentera également sa collection en édition limitée pour les fêtes de Noël, avec des produits d'exception à savourer ou à offrir dans des coffrets cadeaux élégants : Foie gras frais truffé ; Beurre truffé ; Saucisson de porc du Ventoux à la truffe ; Terrine aux morilles ; Sauce à la truffe blanche 3%.

Source :
https://www.echodumardi.com/economie/lart-de-la-truffe-plantin-prepare-deja-les-fetes/