Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Les truffes Bianchetto désormais disponibles en Afrique du Sud



© Imifino Exports

Publié le 10/07/2025

Sept ans après avoir établi un verger de truffes Borchii inoculées dans la province de haute altitude du nord-ouest de l'Afrique du

Sud, Froneman et Ilse Laubscher de De La Vie Truffle Farm, près de Klerksdorp, sont prêts à exporter des truffes Borchii Bianchetto.

Vincent Keesenberg, directeur général d'Imifino Exports, a assisté à la détection des premières truffes destinées à l'exportation par le Beagle de la famille Froneman, dressé par ses soins. "C'est un processus extraordinaire à observer", dit-il. Le couple Laubscher a raconté à l'émission de télévision locale Nisboere ("Agriculteurs de niche") qu'un technicien de forage en visite leur avait montré les truffes qui poussaient déjà dans leur sol, sans qu'ils le sachent. Les microbiologistes, qui étaient déjà arboriculteurs, se sont donc logiquement lancés dans la culture des truffes.

Fenêtre de récolte de juin à septembre

Les premières truffes de De La Vie Truffles Farm sont arrivées en Europe cette semaine aux Pays-Bas. Les truffes y sont récoltées de juin à septembre, période de pénurie dans l'hémisphère nord, car la truffe Bianchetto est récoltée entre janvier et avril dans des pays comme l'Italie.

Outre l'Europe, M. Keesenberg souhaite approvisionner les entreprises truffières des États-Unis avec la récolte d'Afrique du Sud. Les chefs de cuisine des grands restaurants pourraient ainsi être approvisionnés en truffes à un moment où elles ne sont pas disponibles dans l'hémisphère nord.

"Les truffes sont un produit délicat dont les saveurs uniques sont appréciées lorsqu'elles sont utilisées aussi fraîches que possible. Les truffes fraîchement récoltées ne peuvent être ni conservées ni congelées".

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



La truffe de type Borchii-Bianchetto, également connue sous le nom de truffe blanche de printemps, est un peu moins chère que la truffe noire, d'où sa popularité croissante auprès des chefs étoilés dans le monde entier, mais surtout aux États-Unis. Il fait remarquer que ce type de truffe est la deuxième truffe la plus chère, en termes de qualité, dépassant la truffe la plus vendue, la truffe blanche.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Imifino Exports participera au festival annuel de la truffe de Napa, dans la vallée de Napa, en Californie, aux États-Unis, en 2026.

Source :
https://www.freshplaza.fr/article/9747359/les-truffes-bianchetto-desormais-disponibles-en-afrique-du-sud/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction :

Bianchetto truffles now available in South Africa



© Imifino Exports

Published on 07/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Seven years after establishing an orchard of inoculated Borchii truffles in South Africa's high-altitude North West Province, Froneman and Ilse Laubscher of De La Vie Truffle Farm, near Klerksdorp, are ready to export Borchii Bianchetto truffles.

Vincent Keesenberg, managing director of Imifino Exports, witnessed the Froneman family's self-trained Beagle detect the first truffles for export. "It's an extraordinary process to watch," he says. The Laubschers told the local television program Nisboere ("Niche Farmers") that a visiting drilling technician had shown them the truffles already growing in their soil, unbeknownst to them. The microbiologists, who were already arboriculturists, therefore logically began cultivating truffles.

Harvest window from June to September

The first truffles from De La Vie Truffles Farm arrived in Europe this week in the Netherlands. Truffles are harvested there from June to September, a period of shortage in the Northern Hemisphere, whereas Bianchetto truffles are harvested between January and April in countries like Italy.

In addition to Europe, Mr. Keesenberg hopes to supply truffle companies in the United States with the South African harvest. This would allow chefs at top restaurants to be supplied with truffles at a time when they are unavailable in the Northern Hemisphere.

"Truffles are a delicate product whose unique flavors are best enjoyed when used as fresh as possible. Freshly harvested truffles cannot be preserved or frozen."



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

The Borchii-Bianchetto truffle, also known as the white spring truffle, is slightly less expensive than the black truffle, hence its growing popularity among Michelin-starred chefs worldwide, but especially in the United States. He notes that this type of truffle is the second most expensive truffle in terms of quality, surpassing the best-selling truffle, the white truffle.

Imifino Exports will participate in the annual Napa Truffle Festival in Napa Valley, California, USA, in 2026.

Source :
https://www.freshplaza.fr/article/9747359/les-truffes-bianchetto-desormais-disponibles-en-afrique-du-sud/