

MAISON GAILLARD

LA TRUFFE DEPUIS 1906



Installée depuis plus de 100 ans à proximité des meilleurs terroirs truffiers, la maison Gaillard vous propose une sélection de truffes fraîches et conservées.

L'équipe vous fait profiter :

- de toute son expertise en appliquant une sélection fine et rigoureuse à toutes les étapes de la production.
- de la confiance que lui accordent les trufficulteurs sur les marchés et de leur force d'achat.

Set up in 1906 in the heart of the best French truffle soils, Maison Gaillard offers you the top selection of fresh and preserved truffles thanks to :

- our expertise in the sharp selection*
- our powerful purchasing capacity.*





TRUFFES DU PÉRIGORD (Tuber Melanosporum)

TRUFFLES FROM PERIGORD

LES TRUFFES FRAICHES / Saison de Décembre à Mars

THE FRESH TRUFFLES / December to March

• Truffes entières pelées / Whole peeled truffles

Truffes mûres avec arôme puissant et subtil, pelées à la main (héritage artisanal)

Ripe truffles with strong and subtil aroma, handmade peeled truffle

• Truffes entières brossées extra canifées (30gr et plus) / Extra brushed truffles (>30g)

Truffes mûres avec un arôme puissant et une forme arrondie

Ripe truffles with good aroma, with a well rounded shape

• Truffes entières brossées 1^{er} choix canifées (30gr et plus) / First class Truffles (>30g)

Truffes mûres avec un arôme puissant et une forme irrégulière

Ripe truffles with good aroma, with irregular shape

• Morceaux de truffes (30gr et plus) / Truffles Pieces (>30g)

Truffes cassées ou coupées de qualité identique aux truffes entières 1^{er} choix avec un arôme puissant / Ripe parts of imperfect truffles with good aroma

• Pelures de Truffes / Peelings

Bandelettes de peau provenant du pelage ou de l'éminçage de la truffe mure, véritable réservoir de parfum / Strips of ripe truffles with strong aroma

• Brisures de Truffes / Broken pieces

Petites truffes pulvérisées en fines particules de couleurs hétérogènes et arôme léger

Small pieces of truffles providing less color and aroma

LES TRUFFES SURGELÉES FROZEN TRUFFLES

• Entières • Morceaux • Emincées • Brisures

Whole truffles - Pieces - Peelings - Broken pieces

Présentation en sachet de 200g, 500g, 1000g / Bag sizes : 200g, 500g, 1000g



LES CONSERVES DE TRUFFES DU PÉRIGORD (Tuber Melanosporum)

PREMIÈRE ÉBULLITION *FIRST COOKING*

De même valeur stérilisatrice que la conserve, la truffe de première ébullition s'adresse aux professionnels, elle garde intacte toute sa saveur d'origine. La perte de poids des truffes fraîches pendant la cuisson se retrouve sous la forme d'un précieux jus de truffe.

The first cooking truffle has the same sterilization value as ordinary preserved truffle but is subject to stricter selection in fresh condition and keeps its original savour intact. The loss of weight by fresh truffle during cooking is compensated by a precious truffle juice.

Les principales variétés de truffes

The main truffle grades

- **Extra** / *Extra Class*
- **Morceaux** / *Pieces*
- **Pelures** / *Peelings*

Les principaux formats :

The main sizes

1/8

1/4

1/2

4/4

Poids Net emboitage :

Net weight at canning

50 g

100 g

200 g

400 g

DEUXIÈME ÉBULLITION *SECOND COOKING*

Appelée aussi conserve de truffe, elle permet d'assurer un poids net égoutté à l'utilisateur.

Known as preserved truffle, it allows a net drained weight to the consumer

Les principales variétés de truffes

The main truffle grades

- **Extra** / *Extra Class*
- **1^{er} choix** / *First class*
- **Morceaux** / *Pieces*
- **Pelures** / *Peelings*
- **Brisures** / *Broken truffles*
- **Jus** / *Truffle Juice*

Les principaux bocaux :

The main jars or tins size

1/32

1/16

1/8

1/4

1/2

4/4

Poids Net égoutté :

Drained net weight

12,5 g

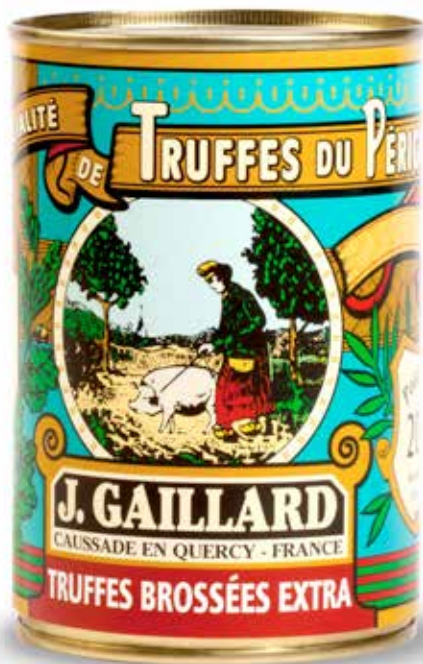
25 g

50 g

100 g

200 g

400 g



QUALITÉ

DE

TRUFFES DU PÉRIGORD



J. GAILLARD

CAUSSADE EN QUERCY - FRANCE

TRUFFES BROSSÉES EXTRA

La confiance

The confidence





LES TRUFFES D'ÉTÉ (Tuber Aestivum)

SUMMER TRUFFLES

LES TRUFFES FRAICHES *FRESH TRUFFLES*

Truffes d'été entières durant la saison de Mai à fin Juillet

Wholes summer truffles available during the season from May to the end of July

LES TRUFFES EN CONSERVE *PRESERVED TRUFFLES*

• Entières • Morceaux • Pelures • Brisures

• *Wholes • Pieces • Peelings • Broken pieces*

Les différents formats / *Main sizes* 12,5g, 25g, 50g, 100g, 200g

LES TRUFFES SURGELÉES *FROZEN TRUFFLES*

• Entières • Pelures • Brisures

• *Wholes • Peelings • Broken pieces*

Présentation en sachets de 500g et 1000g / 500g & 1kg bag

LES TRUFFES DE CHINE (Tuber Indicum)

CHINESE TRUFFLES

LES TRUFFES EN CONSERVE *PRESERVED TRUFFLES*

• Entières • Pelures

• *Wholes • Peelings*

Les différents formats en boites ou bocaux / *Main sizes* 50g, 100g, 200g



LES PRODUITS À BASE DE TRUFFES *TRUFFLE BASED PREPARATIONS*

- Huiles de tournesol arôme truffe noire / *Black truffle sunflower oil*
- Huiles d'olive arôme truffe blanche / *White truffle olive oil*
- Carpaccio de truffes d'été aromatisé / *Truffle carpaccio*
- Sel à la truffe d'été aromatisé / *Truffle sea salt*
- Crème de truffes aromatisée / *Truffle cream*
- Salsa Tartufata / *Salsa Tartufata*

NOS INGRÉDIENTS D'INDUSTRIE *OUR INGREDIENTS FOR INDUSTRY*

- Morceaux de truffes du Périgord (Tuber Melanosporum) / *Truffle pieces from Perigord*
- Brisures de truffes du Périgord (Tuber Melanosporum) / *Broken pieces from Perigord*
- Brisures de truffes d'été (Tuber Aestivum) / *Summer broken pieces*
- Jus de Truffes (Tuber Melanosporum) / *Truffle Juice*

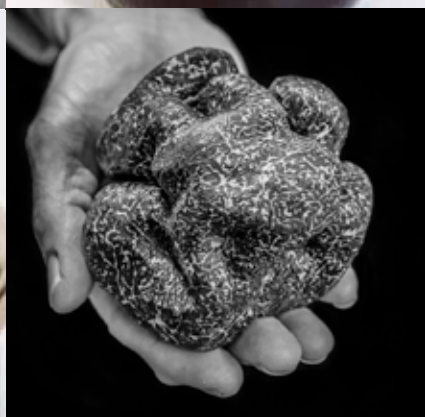
Produits disponibles en surgelés (500g ou 1Kg) ou en conserve (boîte d'1Kg)
Products available in frozen (1kg bag) or preserved (1kg tin)

LES TRUFFES D'AUSTRALIE *AUSTRALIAN TRUFFLES* (Tuber Melanosporum)

Nous vous proposons de juin à fin août la truffe fraîche en provenance de l'hémisphère sud. Nous mettons en commun nos savoir-faire avec nos partenaires pour que vous profitiez de truffes irréprochables, ramassées dans la plus grande ferme d'Australie.

We offer you fresh truffles from the Southern Hemisphere from June to the end of August. We are sharing our know-how with our Australian partner to offer you our flawless truffles, picked in the biggest Australian truffle farm.







MAISON GAILLARD

LA TRUFFE DEPUIS 1906



5 place du Général de Gaulle
82300 Caussade (FRANCE)



33 (0) 5 63 93 09 61



gaillard6@wanadoo.fr



www.truffesgaillard.fr



*Vous pouvez découvrir
le film de la Maison Gaillard
en scannant ce flashcode avec
votre smartphone via
une application.*



EXPORT DÉPARTEMENT
Tel : 00 33 4 73 28 53 53
contact@francealimentaire.fr