

澳大利亚松露展示 2024

概述

弗兰德和伯雷尔 (Friend and Burrell) 是领先的国际优质澳大利亚黑冬松露 (*Tuber melanosporum*) 分销商和出口商，具有无与伦比的松露采购和分级专业知识。在欧洲、亚洲和北美市场拥有强大的影响力，我们已经确立了自己作为顶级品质、世界级澳大利亚黑冬松露的可靠来源。

背景

澳大利亚的松露故事是最近才开始的。首棵接种的橡树于1993年仅在塔斯马尼亚种植，第一颗黑冬松露于1999年收获。自那时以来，澳大利亚的松露产业已经大幅增长，如今澳大利亚是世界第四大黑冬松露 (*Tuber melanosporum*) 产量最高的国家，仅次于西班牙、法国和意大利。

弗兰德和伯雷尔的松露故事始于我们于1990年代末首次从法国南部的普兰丁 (Plantin) 进口法国黑冬松露。随着时间推移，澳大利亚多样的微气候和原始风景被证明是培育松露的理想环境，这个产业蓬勃发展起来。

西澳大利亚西南部的南部森林地区占据了全国年度松露产量的约80%。然而，新南威尔士州、维多利亚州、塔斯马尼亚州和澳大利亚首都领地的生产逐渐增加，澳大利亚首都堪培拉周围的地区也不例外。弗兰德和伯雷尔采购的农场位于这些地区，根据其独特的土壤风土精心挑选。如今，毫不夸张地说，全球顶尖厨师都认可澳大

利亚松露是世界上最好的之一，而且在最传统的欧洲松露产区中，澳大利亚的松露在最佳状态下甚至可以媲美，甚至更胜一筹。

弗兰德和伯雷尔感到自豪和荣幸能够成为澳大利亚松露文化和培育的这个惊人故事的一部分。多年来，我们一直与生产商紧密合作，致力于建立和推动澳大利亚在种植、分级和供应高品质松露方面的声誉，无论是在国内还是国际上。

独家合作伙伴关系

我们与澳大利亚各地的松露农户的合作建立在信任和共同价值观的基础上，坚持松露的最高种植和分级标准。

弗兰德和伯雷尔将从合作伙伴那里采购的松露视为对他们的激情、奉献精神以及在土壤真菌生态、气候和风土之间实现和谐整合的技能的证明。这种对土地的细心管理不仅产生了一种烹饪宝藏，而且还展示了我们的松露合作伙伴是如何能够理解并将在成熟的欧洲背景下长期建立的松露栽培原则转移到我们独特的澳大利亚背景中。

我们合作伙伴生产的松露被世界各地的顶级厨师公认，并帮助弗兰德和伯雷尔成为全球松露供应链中的关键参与者。

松露分级

我们的分级过程注重精确和细节。我们不仅进行视觉和嗅觉检查，还会额外努力确保只有最好的松露才能获得弗兰德和伯雷尔的认可。每颗松露都经过严格检查，以确保质量和一致性。然后，松露根据每个世界各地客户的要求进行分类和包装。

西蒙·弗兰德 (Simon Friend) 是我们的澳大利亚松露大使，拥有超过20年的松露分级经验，以其在区分优质松露与普通松露之间微妙差别的认知和技能享有盛誉。

物流专业知识

弗兰德和伯雷尔深知在运输过程中保持松露的新鲜和质量的重要性。确保松露在理想的温度下包装、存储和运输，以保留其香气和味道。

我们还确保提供定制的冷链物流解决方案，以满足每个市场的特定要求，无论是欧洲的严格法规还是亚洲多样的气候区域。

植物卫生和检疫合规性

弗兰德和伯雷尔在植物卫生和检疫要求方面拥有专业知识，以满足欧洲、亚洲和北美市场的各种标准。

我们的使命

我们的松露业务可以用一句话概括。多年前，一位好朋友和杰出的厨师告诉我们：“如果我订购了10颗松露，我想要10颗好松露而不是9颗”，这句话自那时以来一直是我们的驱动力。



Simon Friend



Bryan Burrell

[Contact](#)