

Presentación de la trufa australiana 2024

Presentación

En Friend & Burrell somos distribuidores y exportadores líderes en trufa negra australiana de invierno (*Tuber melanosporum*) de primera calidad, con una experiencia sin igual en el abastecimiento y clasificación de trufas. Actualmente contamos con una fuerte presencia en los mercados europeos, asiáticos y norteamericanos. Además, nos hemos consolidado como un proveedor de confianza de trufas negras australianas de invierno de primera calidad.

Antecedentes

La historia de la trufa en Australia es reciente. Los primeros robles inoculados no se plantaron en Tasmania hasta 1993 y la primera trufa negra de invierno se recolectó en 1999. Desde entonces, la industria trufera australiana ha crecido considerablemente y Australia es ahora el cuarto productor mundial de trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*), después de España, Francia e Italia.

La historia de la trufa de Friend & Burrell empezó cuando importamos por primera vez *Tuber melanosporum* francesa de Plantin, en el sur de Francia, a finales de los años noventa. Con el tiempo, los diversos microclimas y paisajes vírgenes de Australia demostraron ser un entorno ideal para el cultivo de trufas y la industria despegó.

La región de los Bosques del Sur, al suroeste de Australia Occidental, representa alrededor del 80% de la cosecha anual nacional de trufas. Sin embargo, la producción aumenta en Nueva Gales del Sur, Victoria, Tasmania y el Territorio de la Capital Australiana, la región que rodea Canberra, nuestra capital nacional. Las plantaciones de trufa de las que Friend & Burrell se abastece, están situadas en esas regiones y han sido cuidadosamente seleccionadas por su terruño único.

Hoy en día, no es exagerado afirmar que las trufas australianas son reconocidas por los principales chefs como algunas de las mejores del mundo y que, en su mejor momento, son iguales, si no mejores, que las de los centros de producción de trufas más tradicionales de Europa.

En Friend & Burrell nos sentimos orgullosos y privilegiados de formar parte de esta asombrosa historia de la cultura y el cultivo de la trufa en Australia. Llevamos muchos años colaborando estrechamente con los productores para establecer y consolidar la reputación de Australia como líder mundial en el cultivo, la clasificación y el suministro de trufas de alta calidad, tanto a escala nacional como internacional.

Partners Exclusivos

Nuestra colaboración con truficultores de toda Australia se basan en la confianza y en valores compartidos, manteniendo los más altos estándares de cultivo y clasificación de trufas.

Desde Friend & Burrell consideramos que las trufas procedentes de nuestros socios truferos son un testimonio no sólo de su pasión y dedicación, sino también de su habilidad para integrar armoniosamente la ecología de los hongos del suelo, el clima y el terruño. Esta cuidadosa gestión de la tierra no sólo produce un tesoro culinario, sino que también muestra la forma en que nuestros socios de la trufa han sido capaces de comprender y trasladar los principios del cultivo de la trufa, establecidos desde hace mucho tiempo en el maduro contexto europeo, a nuestro singular contexto australiano.

Las trufas producidas por nuestros socios son merecidamente aclamadas por los mejores chefs de todo el mundo y han contribuido a hacer de Friend & Burrell un eslabón clave en la cadena mundial de suministro de trufas.

Clasificación de trufas

Nuestro proceso de clasificación se basa en la precisión y la atención al detalle. Más allá de la mera inspección visual y olfativa, vamos más allá para asegurarnos de que sólo las mejores trufas obtienen el sello de calidad Friend & Burrell. A continuación, las trufas se clasifican y envasan por encargo, según las necesidades específicas de cada uno de nuestros clientes en todo el mundo.

Simon Friend, nuestro embajador de la trufa australiana, con más de 20 años de experiencia como clasificador de trufas, tiene una merecida reputación por su conocimiento y habilidad en la identificación de los sutiles matices que distinguen a las trufas premium del resto.

Experiencia logística

Friend & Burrell comprende la importancia crítica de mantener la frescura y la calidad de las trufas durante el transporte. Garantizamos que las trufas se envasan, almacenan y transportan a la temperatura ideal, preservando su aroma y sabor.

También garantizamos soluciones de logística del frío a medida para satisfacer los requisitos específicos de cada mercado, ya sea la exigente normativa europea o las diversas zonas climáticas de Asia.

Cumplimiento fitosanitario y de cuarentena

Friend & Burrell cuenta con la experiencia necesaria en materia de requisitos fitosanitarios y de cuarentena para cumplir las distintas normas de los mercados europeo, asiático y norteamericano.

Nuestra misión

Nuestro negocio de trufas puede resumirse en un comentario. Hace años un buen amigo y gran chef nos dijo: *"Si pido 10 trufas, quiero 10 trufas buenas, no 9"*, y ese comentario ha sido nuestro motor desde entonces.



Simon Friend



Bryan Burrell

Contact