



## Gotländsk tryffel skördar nya framgångar!

När Bocuse d'Or Europe genomförs på hemmaplan i Stockholm och Europakockarnas mästerskap ska krönas med en gemensam middag, då finns den gotländska tryffeln med. När högkvalitetskedjan Globus i Schweiz satsar på nordisk mat, då är gotländska tryffelprodukter på önskelistan. Vi är glada att fler och fler upptäcker bredden på den gotländska tryffelns smaker. Den är en fantastisk smaksättare säger tryffeljägare Olof Thomsson.

Tryffel of Sweden blev kontaktade förra sommaren med frågan om man ville sälja tryffelprodukter i Globus butikerna i Schweiz. Vid en snabb kontroll visade det sig att Globusbutikerna i Schweiz motsvarar NK i Sverige. Ett företag med höga krav på kvalitet och design.

- Vi siktar på att jobba i världsklass, härligt att Globus i Schweiz tycker att vi platsar! kommenterar Lena Bertholdsson en av ägarna till Tryffel of Sweden. Vi levererade tryffelsmör, Tryfflioli (en tryffelmajonnäs), tryffelsalt samt tryffel i whisky till 10 Globus enheter. Förhoppningen är givetvis att det kan bli en återkommande beställning.

Köttbutiken i Visby som har bra ingångar till landets elitkockar hörde av sig förra veckan och frågade om det fanns någon tryffel kvar. Tryffel of Sweden har lagerhållit tryffel i frysen inför sommarens invasion av matintresserade besökare så det var inget problem att leverera de fyra kilo tryffel som efterfrågades.

Tryffel of Sweden har avtal med ett 40-tal markägare om att plocka tryffeln på deras marker. Tryffeln tillhör markägaren och hen får ersättning efter mängd säljbar tryffel som plockas på dennes marker. 2013 mognade tryffeln sent men den fortsatte att mogna ända in i januari. Den finaste tryffeln plockades i december och januari denna säsong.

**För mer information, kontakta:**

**Lena Bertholdsson, Tryffel of Sweden, 0704-972 501, [lena@bertholdsson.se](mailto:lena@bertholdsson.se)**  
**Olof Thomsson, Tryffel of Sweden, 0706-652 584, [olof@tryffelofsweden.se](mailto:olof@tryffelofsweden.se)**

Bilderna som bifogas är fria att användas till texter om gotländsk tryffel. Finns behov av andra bilder skicka sms till 0707-262 888 om det är bråttom eller maila [susanne@tryffelofsweden.se](mailto:susanne@tryffelofsweden.se) och meddela vad för bilder som söks.

**Fakta om Tryffel of Sweden ekonomisk förening [www.tryffelofsweden.se](http://www.tryffelofsweden.se)**

Ett gotländskt företag, där ägarna förenas av ett gemensamt intresse för tryffel och god mat. Företaget försöker erbjuda tryffelprodukter och tryffelupplevelser av världsklass i en lustfylld anda som det står i verksamhetsbeskrivningen. Tryffel of Sweden använder enbart fullmogen gotländsk tryffel som smaksättare av i övrigt så rena och lokalproducerade råvaror som möjligt. Det enda som hindrar företagets utveckling är ägarnas intresse för att utveckla många olika saker i Visby och på landsbygden.

**Ägarna:**

### **Lena Bertholdsson**

Ägare av måltidstillbehörsbutiken Bertholdsson & Holm i Visby. Är den av oss som har mest direktkontakt med kunderna och ett fantastiskt sinne för design och snygga förpackningar. Säljer tillsammans med Britt-Louise även den vittberömda Wisbytårtan, underbara handgjorda praliner och helt fantastiska spröda kakskorpor.  
Kontakt: 0498-24 75 80, [lena@bertholdsson.se](mailto:lena@bertholdsson.se)

### **Britt-Louise Pettersson**

Produktutvecklaren som ständigt har nya idéer på gång och en sprudlande energi som ser till att produkterna blir färdiga att sälja. Jobbar också som kostekonom på Region Gotland.

### **Olof Thomsson**

Tryffeljägare, agronomie doktor och akademisk diversearbetare. Skördar tillsammans med lagottohundarna Bruno och Marre den tryffel vi säljer. Har även, tillsammans med Susanne, en tryffelodling som dom hoppas ska ge skörd i framtiden. Jobbar tidvis som projektledare och forskare i olika projekt, ofta med miljöinriktning.  
Kontakt: 070-665 25 84, [olof@tryffelofsweden.se](mailto:olof@tryffelofsweden.se)

### **Susanne Welin-Berger**

Administratören som håller ordning på ekonomin och oss andra (när hon hinner). Har ett stort kontaktnät i livsmedelsbranschen genom jobbet som VD för LivsTek Gotland AB där hon även är konsult, kursledare och projektledare. Susanne är även ordförande i Gotlands Tryffel förening och sekreterare i Gotlands Tryffelakademi.

#### **Fakta om Gotlands Tryffelakademi:**

Bakom akademien står Gotlands tryffelförening. Båda firas under samma högtidsdag i Visby, i år den 15 november. Sällskapet har till uppgift att främja intresset för gotländsk tryffel. Det sker genom ett integrerat synsätt på den gotländska tryffeln, från odlare till slutanvändare med högklassiska produkter och upplevelser. Alla med intresse för tryffel kan vinna inträde i akademien, antingen som professionell producent eller krögare, eller som stödjande medlem - entusiast.

#### **Fakta om gotländsk tryffel:**

Den svarta tryffeln kallas ibland för den svarta diamanten. Tryffel är en hypogeisk svamp vilket innebär att dess fruktkroppar bildas och mognar under marken. I och med att den växer under marken tillhör den markägaren och ingår ej i allemansrätten. Tryffeln bildas på våren, växer till under sommaren och mognar i oktober tom december. Den skördas med hjälp av doftkänsliga hundar eller med tryffelsvin.

Det finns många tryffelarter, bland dem tryffeln *Tuber melanosporum*, vars svenska namn är Périgordtryffel, och dess nära släkting *Tuber Uncinatum (Aestivum)*, som också kallas Bourgognetryffel. Den senare påträffades i Sverige för första gången 1977 och därefter har man på olika ställen hittat tryffel på Gotland. Tryffeln växer vilt på Gotland från norr till söder och tillhör markägaren. Tack vare att tryffeln tillhör markägare finns ett intresse för att sköta markerna så att tryffeln trivs. Skörden av tryffel har ökat år för år. 2012 var ett rekordår då ca 700 kg plockades. 2013 års torra sommar medförde en halverad skörd av tryffel 2013.

För mer information se [www.tryffel.se](http://www.tryffel.se)

Gotlands Tryffelförening bildades år 2000, då under namnet Gotlands Tryffelodlarförening. Sedan 2002 är föreningen öppen för allmänheten och alla med intresse för gotländsk tryffel är välkomna som medlemmar.

Gotlands Tryffelförening arbetar för att sprida information om den gotländska tryffeln, hjälpa medlemmar att utveckla tryffelprodukter samt bedriva utbildning inom tryffel, tryffelodling och tryffelsök med hund.