



# COŽ TAKHLE DÁT SI LANÝŽ...

**Letní lanýže - tartufi estivi 70g**



art. 5893  
**579,-Kč/ks**

**Tartufi e funghi - salsa tartufata 200g**



art. 5894  
**255,-Kč/ks**

## Na objednávku:

Lanýž černý asijský ( <i>Tuber indicum</i> )	původ: Čína - sezóna: srpen/prosinec
Lanýž černý letní ( <i>Tuber aestivum vitt</i> )	původ: Itálie - sezóna: květen/září
Lanýž černý podzimní ( <i>Tuber uncinatum</i> )	původ: Itálie, Francie - sezóna: září/prosinec
Lanýž černý zimní ( <i>Tuber melanosporum</i> )	původ: Itálie, Francie - sezóna: listopad/leden
Lanýž bílý ( <i>Tuber magnatum pico</i> )	původ: Itálie - sezóna: listopad/leden

**Olivový olej s černým lanýžem 250ml,  
Pietro Coricelli**



art. 5325  
**115,-Kč/ks**

**Olivový olej s bílým lanýžem 250ml,  
Trufaroma Francie**



art. 4490246  
**229,-Kč/ks**

**Miele di acacia aromatizzato al tartufo 120g  
akátový med s lanýži**



art. 6243  
**136,-Kč/ks**

**Miele con tartufo 90g – akátový med s lanýži**



art. 4408005  
**149,-Kč/ks**



# COŽ TAKHLE DÁT SI LANÝŽ...

**Burro con tartufo 240g – máslo s lanýži**



art. 4408006  
**337,-Kč/ks**

**Burro con tartufi 80g - lanýžové máslo**



art. 6232  
**201,-Kč/ks**

**Maionese con tartuffo 90g - majonéza s lanýži**



art. 6241  
**79,-Kč/ks**

**Sale aromatizzato al tartufo 100g - lanýžová sůl**



art. 6242  
**135,-Kč/ks**

**Petit gres de vosges truffle 125g – sýr s lanýži**



art. 411723  
**109,-Kč/ks**

**Terina venkovská se šťávou z lanýžů 65g**



art. 4490204  
**54,-Kč/ks**

**Jus truffe noire 200g - lanýžová šťáva, Francie**



art. 4490077  
**720,-Kč/ks**

Lanýž (*Tuber*) je rod hub z čeledi lanýžovitých (*Tuberaceae*). Je považován za jednu z největších kulinářských pochoutek. Lanýže se vyskytují zejména ve Středomoří, např. v italském Piemontu, dále ve francouzském Périgordu či v oblasti Istrijského poloostrova.

Lanýže rostou převážně v dubových lesích pod zemí v hloubce přibližně 30cm a oproti ostatním houbám tvoří plodnice zcela ponořené v zemi. Neobsahují tedy nadzemní část, což ztěžuje jejich vyhledávání. Plodnice bývají nepravidelné, kulovitého až bramborovitého tvaru, hrbolaté až bradavčité. Mívají bělavou, žlutohnědou nebo šedočernou barvu.

Ke sběru lanýžů se využívají speciálně cvičení psi a prasata - zvířata s mnohem lepším čichem než má člověk. Nejznámějším lanýžem je lanýž zimní (*Tuber brumale*), velmi ceněný a považovaný za velkou gurmánskou specialitu. Používá se jako vzácné koření.

Kuchyňské uplatnění mají i méně aromatický lanýž letní (*Tuber aestivum*) a bělolanýž obecný (*Choiromyces venosus*), jehož aroma je naopak příliš ostré. Oba tyto lanýže se vyskytují i v České republice, jsou však velmi vzácné, lanýž letní je navíc zákonem chráněný, a proto se nesmí v ČR sbírat.