

.MAISON.

# Aléna

LA TRUFFE D'EXCEPTION



— —



**MAISON ALÉNA**  
*La truffe d'Aquitaine*



## NOTRE HISTOIRE

### *Our history*

*La maison Aléna est née en 2011. Elle est le lien entre nos truffières d'Aquitaine d'où sont issues nos fameuses truffes noires du Périgord et nos clients chefs et distributeurs à travers le monde.*

Aléna, C'est un groupement d'hommes de la terre unis par une même passion de ce joyau de la haute gastronomie qu'est la truffe.

Aléna est l'alliance d'une production de truffes d'exception reconnues par les plus grands chefs, d'une transparence sans faille et d'une traçabilité unique.

Chaque geste que nous faisons au quotidien conduit à l'excellence et la régularité de nos truffes.

*Aléna was founded in 2011. It is the final link in our production chain of black truffles from Périgord, sourced from our truffle orchards in Aquitaine.*

It is a collective of farmers united by a shared passion for this jewel of fine cuisine: the truffle.

Aléna represents the union of exceptional truffle production, recognized by the greatest chefs, with flawless transparency and unique traceability.

Every action we take daily leads to the excellence and consistency of our truffles.

*Depuis 2011*



## NOTRE TERRE & NOTRE EXPERTISE

*Our land and our expertise*

**Aléna, c'est un terroir unique au sein de la région d'Aquitaine avec plus de 160 hectares en production dont 50 hectares dans le Périgord vert.**

C'est dans cette région aux caractéristiques géologiques et climatiques uniques que nous produisons nos truffes noires du Périgord grâce à un travail rigoureux de la terre, à des systèmes d'irrigations de pointe, une taille des arbres drastique de type « bonsai » et surtout l'apport de spore de truffes chaque année pour dynamiser le sol.

L'Expertise des techniciens d'Aléna est partagée par des trufficulteurs français soucieux de produire des truffes hors norme.

Ainsi, Aléna conseille ces agriculteurs et leur fournit les plants truffiers qui produiront demain ces truffes en été, automne et hiver.

**Aléna is located in a unique terroir within the Aquitaine region, with over 160 hectares in production, including 50 hectares in the Green Périgord.**

It is in this region, with its distinctive geological and climatic characteristics, that we grow our black truffles from Périgord through rigorous land management, state-of-the-art irrigation systems, strict «bonsai» pruning techniques, and, most importantly, the annual addition of truffle spores to rejuvenate the soil.

The expertise of Aléna's technicians is shared by French truffle farmers who are dedicated to producing extraordinary truffles.

As such, Aléna provides guidance to these farmers and supplies them with truffle plants that will yield truffles in the summer, autumn, and winter for years to come.



NOS TRUFFES  
*Our truffles*



## NOS TRUFFES

### *Our truffles*

#### 1- LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD :

*La melanosporum est la reine des truffes dans la gastronomie mondiale.*

Elle propose une gamme de saveurs délicates, subtiles et variées qui s'accroissent de fin novembre à mars.

Son péridium (écorce) est noir comme sa chair qui doit l'être impérativement avec un veinage blanc très marqué. Nous la produisons en Aquitaine dans des plantations qui n'ont d'égal que les vignobles des plus grands crus français.

#### 1- THE BLACK TRUFFLE OF PÉRIGORD:

*\*Melanosporum\* is the queen of truffles in global gastronomy. It offers a range of delicate, subtle, and varied flavors that intensify from late November to March.*

Its peridium (skin) is black, as is its flesh, which must have prominent white veins.

We produce it in Aquitaine in plantations that rival the finest French vineyards.

« *La truffe d'exception* »



## 2- LA TRUFFE D'ÉTÉ :

*Elle est produite en Aquitaine dans des forêts de noisetiers, de charmes et de chênes de mai à fin aout.*

Nos tuber Aestivum se développent dans des terres argilo-calcaires qui bonifient des arômes très fins de malt d'orge torréfié et de noisette grillée. La plupart des truffes d'été qui sont issues des forêts d'Europe de l'Est.

Celles récoltées par les producteurs d'Aléna bénéficient du travail du sol, d'une irrigation et d'une taille spécifique des arbres pour offrir aux chefs des calibres atteignant fréquemment 500G avec une belle intensité et une couleur brune en Août.

## 3- LA TRUFFE D'AUTOMNE :

*Cette truffe de Bourgogne (*tuber uncinatum*) est une cousine proche de la truffe d'été et est récoltée d'octobre à novembre dans un milieu végétal plus fermé essentiellement dans le nord-est de la France.*

Elle a une peau noire et une chair qui va de brun à chocolat veiné de blanc et propose des arômes de sous-bois d'où elle est issue.

Nos partenaires savent produire une truffe aux arômes puissants grâce à leur travail en truffière dynamique.

## 4- LA TRUFFE BLANCHE MAGNATUM :

*Cette truffe qui est la plus difficilement domestiquée propose des aromes uniques et intenses aillés.*

Elle est produite dans des forêts au sol drainant et profond par nos partenaires italiens essentiellement et nos amis de l'est de l'Europe de septembre à décembre.

Elle est plus fragile que les autres truffes et mérite un soin particulier. (les circuits court dès la récolte sont un atout d'Aléna.)

## 2- THE SUMMER TRUFFLE:

*Produced in Aquitaine in hazel, hornbeam, and oak forests from May to the end of August.*

Our Tuber Aestivum thrives in clay-limestone soils that enhance delicate aromas of roasted barley malt and toasted hazelnut.

Most summer truffles are sourced from Eastern European forests. However, those harvested by Aléna's producers benefit from specific soil work, irrigation, and tree pruning, resulting in truffles that often reach 500g with a rich intensity and a deep brown color by August.

## 3- THE AUTUMN TRUFFLE:

*This Burgundy truffle (\**Tuber uncinatum*\*) is a close relative of the summer truffle and is harvested from October to November in denser vegetation, primarily in the northeast of France.*

It has a black skin and a flesh ranging from brown to chocolate with white veins, offering earthy aromas reminiscent of the forest floor.

Our partners are experts at producing truffles with powerful flavors thanks to their dynamic truffle orchards.

## 4- THE WHITE TRUFFLE (MAGNATUM):

*One of the most challenging truffles to cultivate, the white truffle offers unique and intense garlicky aromas.*

It is produced in deep, well-draining soils by our Italian partners, as well as by our friends in Eastern Europe, from September to December.

More delicate than other truffles, it requires special care, and Aléna's short supply chains immediately after harvest ensure its preservation at its best.



## NOS SUPRÊMES DE TRUFFE

*Our truffle supremes*

*Finalisée avec le concours du chef emblématique Joël Robuchon, sa recette restitue le vrai goût de nos truffes d'exception.*

Les suprêmes de truffes proposent un croquant et une intensité unique pour les chefs les plus exigeants.

Ils mettent à leur disposition toute l'année, et avec une régularité sans faille un produit d'une puissance et d'une variété organoleptique inégalée grâce à l'emploi de nos plus belles truffes récoltées au plus fort de leur maturité.

Ces truffes sont mises en surgélation spécialement pour la création de nos suprêmes et Aléna se démarque en refusant l'utilisation de brisures moins qualitatives.

Les suprêmes de Truffe d'Aléna sont aujourd'hui reconnus comme le produit truffé des plus grands chefs de la gastronomie mondiale.

Ils donnent à leur recette puissance et fidélité aux arômes subtiles d'une truffe de haute qualité.

*Created in collaboration with the legendary chef Joël Robuchon, this recipe restores the true taste of our exceptional truffles. Truffle supremes offer a unique crunch and intensity, designed for the most demanding chefs.*

Available year-round with unwavering consistency, they provide a product of unmatched organoleptic power and variety, thanks to the use of our finest truffles harvested at the peak of their maturity.

These truffles are specially flash-frozen for the creation of our supremes, and Aléna distinguishes itself by refusing to use lower-quality truffle fragments.

Aléna's Truffle Supremes are now recognized as the truffled product of choice by the world's greatest chefs.

They bring power and faithful expression of the subtle aromas of a top-quality truffle to their recipes.

*« Le vrai goût de la truffe »*



## QUALITÉ & SAVOIR-FAIRE

*Quality and expertise*

*Aléna est fier de produire des truffes d'exception, de sélectionner des pièces aux qualités irréprochables auprès de ces partenaires trufficulteurs sans passer par les marchés traditionnels comme les autres négociants.*

Notre statut de producteur d'exception nous pousse à mettre en œuvre au quotidien dans nos truffières les gestes et les techniques qui sont décisifs au développement, la maturité et la récolte de la truffe.

Sitôt sorties de terre, nos truffes sont triées, sélectionnées puis expédiées directement à nos clients à travers le monde avec une fraîcheur unique.

La traçabilité, la transparence, et le respect du client sont autant de valeurs qui sont un lien entre les producteurs que nous sommes et les partenaires qui nous accompagnent.

*Aléna takes pride in producing exceptional truffles, selecting only the finest specimens with impeccable quality from our truffle farming partners, without going through traditional markets like other traders.*

As a producer of distinction, we are committed to applying daily the key techniques and practices in our truffle orchards that are critical to the development, maturity, and harvest of our truffles.

As soon as they are harvested, our truffles are sorted, selected, and then shipped directly to our clients around the world, ensuring unmatched freshness.

Traceability, transparency, and respect for our clients are core values that form the bond between us as producers and the partners who support us.

# PRODUITS ALÉNA

Aléna Products



## SUPRÈME DE TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE SUPREME

« Tuber melanosporum »  
*Code produit SMSC-00*

15G 30G 50G 100G 250G 500G

*Sélection Chefs*



## SUPRÈME DE TRUFFE D'AUTOMNE AUTUMN TRUFFLE SUPREME

« Tuber uncinatum »  
*Code produit SUA-00*

15G 30G 50G 100G 250G 500G



## SUPRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE SUPREME

« Tuber aestivum »  
*Code produit SAA-00*

15G 30G 50G 100G 250G 500G

*Sélection Chefs*



## SUPRÈME DE TRUFFE D'ALBA WHITE TRUFFLE SUPREME

« Tuber magnatum »  
*Code produit SBSC-00*

15G 30G 50G 100G 250G 500G



## BEURRE À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE BUTTER

*Code produit BTNA-00*

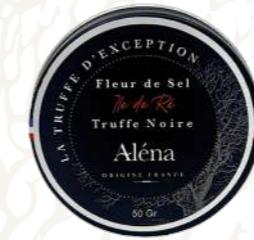
50G 100G



## BEURRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ SUMMER TRUFFLE BUTTER

*Code produit 1BTEA5000*

50G



## SEL À LA TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE SALT

*Code produit 1FLDSMELO0*

50G



## JUS DE TRUFFES NOIRES BLACK TRUFFLE JUICE

*Code produit JMA375G00*



## TRUFFES NOIRES ENTIÈRES WHOLE BLACK TRUFFLE

*Code produit EMA150G00*



## MORCEAUX DE TRUFFES NOIRES PIECES BLACK TRUFFLE

*Code produit MMA150G00*



## PELURES DE TRUFFES NOIRES BLACK TRUFFLE PEELINGS

*Code produit PMA150G00*

# PRODUITS ALÉNA

Aléna Products

**Site internet : [www.truffle-alena.com](http://www.truffle-alena.com)**

**Instagram : [www.instagram.com/alena\\_truffle](https://www.instagram.com/alena_truffle)**

**Mail : [contact@truffleextrafrance.fr](mailto:contact@truffleextrafrance.fr)**

**Whatsapp : (+33) 6 68 95 05 20**

**Téléphone : (+33) 5 57 96 61 29**