

# TRYFFELI

—  
TUOTTOA  
ARVOSIENESTÄ



maaseuturahasto

# TRYFFELI

---

Maailman arvokkain ruokasieni tryffeli kasvaa symbioosissa usean puulajin kanssa. Maan alla kasvavia sieniä on monia lajeja. Euroopassa sieni on tunnettu jo vuosisatoja.

Tryffeleitä löytyy luonnosta Etelä- ja Keski-Suomesta erityisesti kalkkipitoisilta alueilta. Niitä voidaan myös viljellä puiden taimiin siirretyissä sienirihmastoissa.

Suomessa kasvaa useita lajeja "valetryffeleitä", joten lajintunnistus on tärkeää.



# KERUUAIKA JA SATO

---

Tryffelit ovat syksyn sieniä ja niitä löytyy elokuusta pakkasiin asti.

Tryffelien sato vaihtelee runsaasti lajista ja vuodesta toiseen. Yksi puu voi tuottaa kymmenistä grammoista yhteen kiloon vuodessa, tyypillinen sato on 20–50 kiloa hehtaarilla.

Satoa voidaan saada jopa vuosikymmeniä.



# VILJELY

---

Tryffelin viljelyä varten erikoispuiden taimitarhat myyvät valmiita sienirihmastollisia taimia tai voit ostaa myös pelkkiä sienirihmastoja.

Tyypillisin puulaji tryffeleille on tammi, mutta myös koivu, pähkinäpensas, lehmus, kuusi ja mänty kelpaavat.

Turvallisin paikka aloittaa viljely on pellolla tai puutarhassa, varsinaista metsää ei suositella.

## TÄRKEÄÄ TRYFFELINVILJELYSSÄ ON

- » maaperän oikea pH (> 6,5)  
- tarvittaessa kalkitus
- » kosteusolosuhteet
- » alusta on pidettävä rikkaruohoista puhtaana

Ensimmäisen sadon saamiseen menee useampi vuosi (6–10 vuotta).

# KERUU JA KÄSITTELY

---

Tryffelit kasvavat maan alla muutaman kymmenen sentin syvyydessä yksittäin ja ryppäänä. Perinteisesti tryffeleitä etsitään opettujen koirien avulla tuoksun perusteella, mutta niitä voi myös havaita paljain silmin maanpinnan halkeilusta esiintymiskohdassa. Tryffeleitä kannattaa etsiä 20–100 cm etäisyydeltä puun rungosta.

Sienet puhdistetaan ja säilytetään kylmässä. Ne säilyvät jääkaapissa 7–10 päivää ja ne voi pakastaa. Ravintoloihin tryffelit kannattaa toimittaa heti keruun jälkeen.

# KÄYTTÖ

---

Tryffeli on hintansa vuoksi gourmetkeittiöiden herkku. Sieni on riittoisa: sen maku on erittäin voimakas, joten annoksissa käytettävä määrä on pieni. Sitä käytetään ruoanlaitossa monipuolisesti maustamiseen, kuten pastoissa, öljyissä, risotoissa, salaateissa.

# KAUPALLINEN HYÖDYNTÄMINEN

Tryffelin myyntihinta riippuu lajista.

HINTAHAITARI 300–3000 €/KG

Hinta vaihtelee sesonkiaikaan päivittäin Euroopassa. Suomalaisissa ravintoloissa hinta on tapauskohtainen.

## PERUSTAMISKUSTANNUKSIJA:

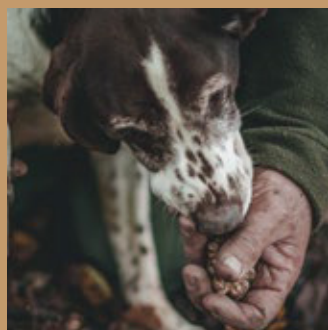
- » maa-analyysi
- » mahdollinen kalkitustarve
- » mahdollinen kastelujärjestelmä
- » maanmuokkaus
- » taimet ja istutus
- » taimien suojaus
- » rikkaruohojen torjunta

Vuosittainen hoito koostuu rikkaruohojen torjunnasta, pintamaan kuohkeutuksesta ja tarvittaessa kastelusta.

## KORJUUKUSTANNUKSET

- » koiran vuokraus
- » sadon korjuu ja käsittely
- » kuljetus

TARKASTA VEROTUSKÄYTÄNNÖT  
VEROTTAJALTA.



YHTEISTYÖSSÄ:



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus

 LAB University of  
Applied Sciences



Metsänhoitoyhdistys  
Päijät-Häme

**LADEC**  
LAKEN SEUDUN KEHITYS

---

## Mahla

– koivun eliksiiristä lisäarvoa  
maaseudulle -hanke

LUE LISÄÄ:

[www.lab.fi/projekti/mahla](http://www.lab.fi/projekti/mahla)