



**Opis**

Bijeli tartufi ve?inom imaju oblik krumpira, te mogu biti od 6 do 9 centimetara dugi, 4 do 6 centimetara široki, i 2 do 5 centimetara visoki. Iako je ve?inom nepravilnog oblika, ponekad se mogu na?i i pravilniji kuglasti primjerci. Povr?ina gljive je bez bubuljica, te je blago hrapava. Boja je ve?inom svijetlo sme?a. Pri prerezu kroz meso primje?uju se brojne sitne formacije nalik na ilice. Ima vrlo specifi?an miris koji mo?e donekle podsje?ati na ?e?njak ili pokvareni sir.

**Kemijske reakcije**

Nema zna?ajnijih podataka.

**Stani?te**

Vrlo rijetka gljiva i raste samo na specifi?nim podru?jima, obi?no 10 do 20 centimetara pod povr?inom zemlje, ?esto u grupi od nekoliko primjeraka. Raste naj?e?e u [hrast](http://www.plantsmedicinal.com/herbs-oak.php?lang=hrv) i grabovim umama. Raste u Italiji, Hrvatskoj i u jo? nekoliko malih podru?ja unutar Europe.

**Doba**

Ova vrsta sazrijeva prvenstveno kroz period od prvog do ?estog mjeseca iako se mogu na?i u gotovo bilo koje doba godine jer se te?ko kvare.

**Jestivost**

Izuzetno cijenjena gljiva, koja se mo?e koristiti na brojne na?ine. Dovoljno govori ?injenica da se kilogram ove gljive obi?no prodaje po nekoliko tisu?a eura.

**Sli?ne vrste**

Mo?e se eventualno zamijeniti sa vrstama kao ?to su Tuber borchii i Tuber

excavatum koji su manje kvalitete od bijelog tartufa. </span></p> <p>◆</p> </strong></p>