İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Avustralya Wagyu Antrikot (Ribeye) Tam Kan 9+ (2GR)

2GR Fullblood Australian Wagyu Ribeye BMS 9+

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Avustralya'nın efsanevi 2GR çiftliklerinden %100 safkan (Fullblood) genetikle üretilen, 9+ mermerleşme (BMS) skoruna sahip ultra-premium Wagyu antrikottur. Fine dining ve lüks steakhouse operasyonlarında misafirlere ağızda tereyağı gibi eriyen bir gastronomi zirvesi yaşatan bu kemiksiz başyapıt, menünüzün prestij ve kârlılık rekorlarını kırmaya adaydır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-08**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

2GR Fullblood Wagyu Ribeye BMS 9+, et dünyasının kutsal kasesi kabul edilen Wagyu genetiğinin Avustralya coğrafyasındaki en kusursuz ve en prestijli temsilcisidir. Piyasada sıklıkla karşılaşılan melez (Angus ve Wagyu çaprazlaması olan F1) etlerin aksine, bu ürün %100 Tam Kan (Fullblood) Japon kara sığırı (Kuroge Washu) genetiğine sahiptir. Avustralya'nın ünlü 2GR çiftliklerinde, nesiller boyu titizlikle korunan safkan soylardan gelen hayvanların, 600 günü aşan özel tahıl ve mısır diyetiyle beslenmesi sonucu ortaya çıkan bir doğa harikasıdır. Bu ürünün karakterini belirleyen asıl mucize, "BMS 9+" (Beef Marbling Score) olarak tescillenen ekstrem mermerleşme seviyesidir. Antrikotun (Ribeye) doğal yumuşak dokusu, etin içine kar taneleri gibi işleyen yoğun, beyaz ve ipeksi kas içi yağıyla birleşir. Bu yağ dokusu, zeytinyağının da temel bileşeni olan oleik asit bakımından olağanüstü zengindir. İnsan vücut ısısının bile altında (yaklaşık 25-28°C) erime noktasına sahip olan bu yağ, et kızgın tavayla buluştuğunda saniyeler içinde şeffaflaşarak eti kendi içinde kızartır. Sonuç, çiğnemeye neredeyse gerek kalmadan ağızda dağılan, yoğun fındıksı ve tatlımsı bir et deneyimidir. Profesyonel mutfaklarda ve Michelin vizyonuna sahip restoranlarda 2GR Wagyu Antrikot, menünün tartışmasız odak noktasıdır. Sıradan bir bifteğin aksine, ufak gramajlarda bile olağanüstü bir doyuruculuk ve tatmin hissi yaratır. İşletmeler için kemiksiz ve bütünleşik bir formda gelen bu ürün, mutfaktaki ayıklama firesini tamamen ortadan kaldırır. Şef, net et bloğundan şaşmaz gramajlarda porsiyonlar çıkararak lüks bir tabak sunar ve işletmenin porsiyon başı satış fiyatı ile kârlılık hedeflerini sarsılmaz bir güvenceye alır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Tam Kan (Fullblood) ile Melez (Crossbred/F1) Wagyu arasındaki fark nedir? Piyasadaki birçok Avustralya veya Amerika Wagyu'su, %50 Angus ve %50 Wagyu melezidir (F1). Melez etler de lezzetlidir ancak safkan Wagyu'nun genetik özelliklerini tam yansıtmaz. 2GR markasının "Fullblood" mühürü, etin %100 oranında, hiçbir başka ırkla karışmamış, soyağacı Japonya'ya dayanan saf Wagyu sığırından elde edildiğini belgeler. Bu, doku ve yağ kalitesinde erişilebilecek en

üst düzeydir. BMS 9+ skoru ne anlama gelir? BMS (Beef Marbling Score), etin içindeki yağ damarlarının yoğunluğunu belirten uluslararası bir puanlama sistemidir. 9+ skoru, Avustralya sistemindeki en tepe noktalardan biridir ve Japonya'nın efsanevi A5 sınıfı mermerleşme yoğunluğuna eştir. Etin büyük bir kısmının asil ve bembeyaz yağ damarlarıyla kaplı olduğunu, olağanüstü bir yumuşaklığa sahip olduğunu garanti eder. Wagyu Antrikot nasıl pişirilmelidir? Bu seviyedeki bir eti kalın bir Amerikan bifteği gibi mangalda veya fırında uzun süre pişirmek cinayettir. Et zaten kendi içinde muazzam bir yağ barındırdığı için ekstra tereyağı veya sıvı yağa ihtiyaç duymaz. En mükemmel sonuç, dilimlenmiş etin önceden iyice kızdırılmış döküm veya paslanmaz çelik bir tavada (veya Teppanyaki sacında), her iki yüzü kendi yağıyla karamelize olana dek çok kısa sürede (mühürlenerek) pişirilmesiyle alınır. İçi orta-az (medium-rare) kalmalıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Operasyonel Randıman:
Et mühendisliğinde "Longissimus Dorsi" (antrikot gözü) ve "Spinalis Dorsi" (antrikot kapağı) kaslarının birleşimi olan Ribeye, BMS 9+ seviyesindeki Wagyu genetiğiyle buluştuğunda laktik yağ oranı protein oranına yaklaşır. Bu yüksek oleik asitli yağ, ısı transferini yavaşlatır; yani et yüksek ateşe maruz kaldığında iç kısımların aşırı pişmesini engelleyen doğal bir bariyer oluşturur. Şefler için bu ürünün porsiyonlama matematiği çok avantajlıdır. Et dolap soğukluğunda (+4°C) sertliğini korurken şef bıçağıyla veya makineyle kusursuz geometride kesilir. %100 net yenilebilir et olduğu için kemik veya sinir firesi yaşatmaz. Tabakta 150-200 gramlık bir Wagyu porsiyonu bile, sunduğu devasa lezzet yoğunluğu sayesinde doyurucudur; bu da şefe daha az gramajla çok daha yüksek satış fiyatları belirleme ve mutfak maliyetini düşük tutma imkanı tanır. Kalan ufak tefek kenar kırpıntıları ise Asya usulü sotelerde veya lüks tartarlarda kullanılarak tam atıksız mutfak döngüsü tamamlanır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Wagyu Katsu Sando (İkonik Lüks Sokak Lezzeti): Son yılların en popüler fine dining akımı! Kalın kesilmiş Wagyu antrikot, çok ince bir panko ekmek kırıntısına bulanır ve kızgın yağda saniyeler içinde dışı çıtır, içi pespembe kalacak şekilde kızartılır. Arasına hafif tatlımsı ve asidik bir Tonkatsu sosu sürülmüş kızarmış Japon süt ekmeğinin (Shokupan) arasına konarak sandviç yapılır. Kesildiğinde ortaya çıkan pembe, sıcak ve eriyen mermer yapı, restoranın en çok fotoğraflanan ve kâr marjı en yüksek yıldızı olur.
- A la Plancha & Tuz Ritüeli: Wagyu etinin saf doğasına saygı duruşu. Et, döküm tavada kendi yağıyla mühürlenir ve ızgaradan alındıktan sonra ılık bir tahtada en az 4-5 dakika dinlendirilir. Dilimlendikten sonra üzerine sadece iyi kalite kalın pul deniz tuzu (Maldon veya Fleur de Sel) serpilerek sunulur. Etin tatlı yağı ve gevrek tuz kristallerinin çarpışması, damağı esir alan bir senfonidir.
- Şefin Sukiyaki veya Tataki Yorumu: İncecik (şeffaf) kesilmiş taze Wagyu antrikot dilimleri, üzerine çok hafif pürmüz (blowtorch) tutularak yağı ağlatılır. Ponzu sos, wasabi kökü ve incecik taze soğanla başlangıç tabağı olarak servis edilir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Yıllanmış Barolo veya Aged Bordeaux: Wagyu etinin yağı çok yoğun olduğu için genç ve taneni köşeli kırmızılar damağı yorar. Şarabın asiditesinin canlı, tanenlerinin ise zamanla ipeksi bir dokuya kavuşmuş olması gerekir. İtalya'nın Nebbiolo üzümünden yapılan efsanevi Barolo'su veya yıllanmış bir Bordeaux harmanı, şarabın topraksı notalarıyla etin laktik yağını kusursuzca dengeler.
- Premium Daiginjo Sake: Safkan bir Japon genetiği, yine Japonya'nın en rafine içeceğiyle eşleşir. Meyvemsi, çiçeksi ve alkol asiditesi pürüzsüz olan bir soğuk Sake, Wagyu'nun zengin yağ tabakasını damaktan ferahlatıcı bir şekilde siler.
- Şampanya (Blanc de Blancs): Başlangıç olarak Wagyu servis ediliyorsa, asiditesi yüksek, tamamen Chardonnay üzümünden yapılan sek bir şampanya eşsiz bir lüks zıtlığı yaratır.

Doğru Servis ve Sunum:
Wagyu eti ızgaraya ASLA soğuk girmemelidir. Pişirilmeden en az 20-30 dakika önce oda sıcaklığına çıkarılmalıdır. Oda sıcaklığı, etin içindeki o beyaz mermer yağların uyanmasını ve hafifçe şeffaflaşmasını sağlar; bu, ızgarada etin daha eşit ve kusursuz mühürlenmesinin sırrıdır. Pişim sonrası dinlendirme aşaması, suların merkeze hapsolması için mutlak bir kuraldır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=avustralya-wagyu-antrikot-ribeye-tam-kan-9-2gr

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.