DENIZ ÜRÜNLERI · HAVYAR VE BALIK YUMURTASI

Bottarga di Muggine — Kurutulmus Kefal Yumurtasi, Sardinya Usulu

Bottarga di Muggine — Sardegna (Cabras / Oristano) — Mugil cephalus

Akdeniz'in havyari olarak anilan Sardinya klasigi: kefal balığinin yumurta kesesi butun halde cikarilir, deniz tuzuyla tuzlanir, preslenir ve aylarca kurutulur. Yogun umami, amber renk ve deniz aromasi. Butun baffa veya rendelenmis olarak.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**BOTT-80**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Sardegna**
Net Miktar	**80 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Teneke konserve**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**24 ay**
GTİP	**1604.31**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Bottarga, Akdeniz'in en eski koruma tekniklerinden birinin bugüne kalan hâlidir. Adı Arapça "butarikh" — tuzlanmış balık yumurtası — kelimesinden gelir ve tekniğin izleri Fenikeliler'e kadar uzanır. Buzdolabı olmayan bir dünyada balık yumurtasını aylarca saklanabilir hâle getirmenin yolu tuz, basınç ve rüzgârdı. Bugün aynı üç unsur, ürünü bir zorunluluktan gastronomik bir lükse dönüştürmüş durumda. Ürün, kefal balığının (Mugil cephalus) yumurta kesesinden yapılır. Kritik nokta buradadır: kese, balıktan hasarsız ve bütün olarak çıkarılmalıdır. Delinen ya da yırtılan kese kurutmada dağılır ve ticari değerini kaybeder. Bu yüzden bottarga üretiminde işçilik, hammadde kadar belirleyicidir ve fiyatın önemli bir kısmını açıklar. Bütün çıkarılan kese nazikçe yıkanır, deniz tuzu ile kuru tuzlanır ve birkaç gün bekletilir. Ardından ahşap levhalar arasında preslenir — bu, ürüne karakteristik yassı formunu veren ve iç yapıyı homojenleştiren aşamadır. Son aşama kurutmadır: gölgede, havalandırılan ortamda, haftalar hatta aylar süren yavaş bir kuruma. Bu süre boyunca su aktivitesi düşer, ürün sertleşir ve aroma yoğunlaşır. Kurutma sırasında olan şey kimyasal olarak açıktır ve bu ürünün neden bu kadar güçlü olduğunu açıklar. Yumurta proteinleri kısmen parçalanarak serbest amino asit ve nükleotidlere dönüşür; başta glutamat ve inosinat olmak üzere biriken bu bileşikler, doğada bulunan en yoğun umami kaynaklarından birini oluşturur. Aynı anda yumurta yağları oksitlenerek kuruyemiş, deniz ve badem notaları üretir. Bottarga bu yüzden tuzlu değil, derin algılanır — tuz yalnızca taşıyıcıdır. Sardinya, özellikle Oristano yakınlarındaki Cabras ve

çevresindeki lagün sistemi, bu ürünün merkezidir. Sicilya (Marzamemi), Toskana (Orbetello) ve Calabria'da da üretim vardır. Bölge farkı, kefalin beslendiği lagünün karakterine ve kurutma ikliminin nem-rüzgâr dengesine göre üründe hissedilir bir fark yaratır. Bottarga di muggine ile bottarga di tonno arasındaki fark, satın almada bilinmesi gereken en önemli konudur. Kefal bottargası amber-turuncu renklidir, dokusu daha yumuşak, aroması daha narin ve daha katmanlıdır. Orkinos bottargası koyu kahve-bordo renklidir, daha sert, daha tuzlu ve daha keskindir; fiyatı belirgin biçimde düşüktür. İkisi mutfakta birbirinin yerine geçmez. Piyasada bu iki ürünün karıştırılması yaygındır; renk, en hızlı ayırt etme yöntemidir. Ürün iki formda satılır. Bütün baffa (kese), en yüksek kaliteyi ve en uzun aromatik ömrü verir; çoğu zaman koruma amaçlı ince bir balmumu tabakasıyla kaplanır. Rendelenmiş (grattugiata) form ise mutfakta hız sağlar ancak yüzey alanı çok arttığı için aromatik uçucular hızla kaybolur — açıldıktan sonra haftalar içinde belirgin şekilde zayıflar. Kalite önceliği olan mutfaklar bütün baffa alır ve serviste rendeler. HORECA tarafında bottarga, gram başına yüksek fiyatlı ama porsiyon başına düşük maliyetli ürünlerin en net örneğidir. Bir kişilik makarna porsiyonu için 12-18 gram yeterlidir; bu miktar tabağın bütün kimliğini kurar. Ürün pişirilmediği için mutfakta hiçbir hazırlık ve işçilik gerektirmez, ticket time'a etkisi sıfırdır ve fire yoktur. Aynı tek stok kalemi makarnada, carpaccio üzerinde, salatada, kanepede ve deniz ürünü tabaklarının bitiriş katmanında çalışır — klasik bir cross-utilization kalemi. Buna ek olarak raf ömrü uzundur; bu, ithal ürünlerde nadir bulunan bir stok esnekliği sağlar. Ürün Bilgisi Menşei: İtalya — Sardinya (Cabras / Oristano bölgesi ağırlıklı) Balık türü: Kefal — Mugil cephalus (muggine) Ürün: Tuzlanmış, preslenmiş ve kurutulmuş bütün yumurta kesesi Üretim aşamaları: Kesenin bütün hâlde çıkarılması · deniz tuzuyla kuru tuzlama · presleme · gölgede yavaş kurutma Formlar: Bütün baffa (genellikle balmumu kaplı) · Rendelenmiş (grattugiata) Renk: Amber-turuncu ile açık kehribar arası (koyu kahve-bordo olan ürün orkinos bottargasıdır) Doku: Sıkı ama kesilebilir; ince dilimlenebilir ve rendelenebilir Tat profili: Yoğun umami, dengeli tuz, uzun kalıcılık Aromatik notlar: Deniz, badem, kuruyemiş, hafif acı bitiş Isıya girme: Girmez — daima ocaktan sonra, çiğ olarak eklenir Porsiyon: Makarnada kişi başı yaklaşık 12-18 g Saklama: Bütün baffa +2/+7 °C, vakumlu veya sıkıca sarılı; kesit yüzeyi kapatılır Raf ömrü: Uzun — açılmamış vakumlu üründe aylarca; teklifte teyit edilir Sıkça Sorulan Sorular Bottarga di muggine ile bottarga di tonno arasındaki fark nedir? Muggine kefal balığından, tonno orkinostan üretilir. Kefal bottargası amber-turuncu renklidir, daha yumuşak dokulu, daha narin ve daha katmanlı aromalıdır; fiyatı yüksektir. Orkinos bottargası koyu kahve-bordo renklidir, daha sert, daha tuzlu ve daha keskindir; belirgin biçimde daha ucuzdur. Renk, ikisini ayırt etmenin en hızlı yoludur. Zarif tabaklarda kefal, güçlü ve rustik uygulamalarda orkinos tercih edilir. Bütün mü, rendelenmiş mi alınmalı? Bütün baffa her zaman daha kalitelidir. Rendelenmiş üründe yüzey alanı çok arttığı için aromatik uçucu bileşikler hızla kaybolur; ambalaj açıldıktan sonra birkaç hafta içinde belirgin biçimde zayıflar. Bütün baffa ise kesildikçe taze yüzey verir ve aylarca karakterini korur. Rendelenmiş form yalnızca çok yüksek hacimli ve hız öncelikli operasyonlarda mantıklıdır. Bottarga pişirilebilir mi? Hayır. Bottarga asla ısıya sokulmaz. Aromasını taşıyan bileşikler uçucudur ve ısıda kaybolur; ayrıca yüksek ısıda ürün acılaşır. Sıcak makarnaya bile ocaktan alındıktan sonra, tava ateşten indirildiğinde eklenir. Bu kural bu üründe istisnasızdır ve pahalı bir hammaddeyi boşa harcamamanın tek yoludur.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Bottarga mutfakta bir malzeme değil, bir bitiriş bileşenidir. Bu ayrım teknik ve mutlaktır: ürün tabağa pişirme sırasında değil, pişirme bittikten sonra girer. Sebebi basittir — bottarga'nın aromatik kimliğini kuran bileşiklerin büyük kısmı uçucudur ve 60 °C üzerinde hızla kaybolur. Isıya sokulan bottarga tuzunu bırakır ama aromasını bırakmaz; geriye pahalı bir tuz kalır.

İkinci teknik gerçek yağla ilgilidir. Bottarga'nın aroma taşıyıcılarının önemli bölümü yağda çözünür. Bu yüzden ürün her zaman bir yağ fazıyla birlikte kullanılır — sızma zeytinyağı, tereyağı ya da tabaktaki doğal yağ. Kuru bir yüzeye rendelenen bottarga aromasını tam olarak açmaz; zeytinyağıyla buluştuğunda ise aroma bütün tabağa yayılır. Spaghetti alla bottarga'nın "sosu" tam olarak budur: zeytinyağı, makarna suyu ve bottarga'dan kurulan basit bir emülsiyon.

Üçüncü nokta tuz dengesidir. Bottarga tabağa kendi tuzunu getirir ve bu tuz yoğundur. Makarna suyu her zaman normalden az tuzlanmalı, tabağa ayrıca tuz eklenmemelidir. Bu, bu üründe en sık yapılan hatadır ve düzeltilemez.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=bottarga-di-muggine-kurutulmus-kefal-yumurtasi-sardinya-us…

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