PREMIUM ŞARKÜTERI · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Coati Pancetta Tesa Dolce — Duz Olgunlastirilmis Italyan Pancetta

Pancetta Tesa Dolce — Salumificio F.lli Coati S.p.A., Marano di Valpolicella (Verona)

SOĞUK ZİNCİR

Coati'nin duz formda olgunlastirilmis pancettasi: domuz karni tuz ve dogal baharatlarla konsiye edilip rulo yapilmadan, yassi halde olgunlastirilir. Tutsusuz ve yumusak profilli; sut turevi ve gluten icermez. Butun 3 kg ve yarim 1,5 kg formatlarda.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COA-PANC-TE**
Üretici	**Salumificio Coati**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Veneto**
Net Miktar	**3,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu düz**
Koli İçi	**2 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

İtalyan mutfağında pancetta tek bir ürün değil, iki ayrı ekoldür. Pancetta arrotolata, domuz karnının rulo hâlinde sarılıp silindir olarak olgunlaştırılmasıdır; kesitte spiral bir desen verir ve şarküteri tabağının görsel ürünüdür. Pancetta tesa ise tam tersidir: karın düz, yassı hâlde bırakılır ve öyle olgunlaştırılır. "Tesa" kelimesi zaten "gerilmiş, düz" anlamına gelir. Bu fark estetik değil, işlevseldir — ve profesyonel mutfakta belirleyicidir. Coati'nin Pancetta Tesa Dolce'si bu ekolün en dengeli örneklerindendir. Salumificio F.lli Coati, 1900'lerin başında Valpolicella tepelerinde küçük bir aile dükkânı olarak doğmuş, bugün dördüncü kuşağın — Beatrice, Giampaolo ve Federica Coati'nin — yönetiminde çalışan bir aile işletmesidir. Evin bütün üretim felsefesi zamanı kısaltmamak üzerine kuruludur: pişmiş jambonda Lenta Cottura, salamlarda Lenta Stagionatura, pancettada ise sabırlı ve kontrollü olgunlaştırma. Ürün, seçilmiş domuz karnından (ventresca) üretilir. Kaburga ve kıkırdak temizlenir, karın düzgün bir dikdörtgen forma getirilir ve tuz, karabiber ile doğal baharat karışımıyla konsiye edilir. Ardından düz hâlde, kontrollü sıcaklık ve nemde olgunlaştırılır. Bu evrede proteoliz ve lipoliz ilerler, su aktivitesi düşer, yağ dokusu kıvamını kazanır ve etin tatlımsı derinliği ortaya çıkar. "Dolce" ibaresi tatlılık değil, keskinliğin yokluğunu anlatır: bu varyant tütsülenmez ve baharat yükü kasıtlı olarak hafif tutulur, böylece ürün karakter dayatmaz, aldığı tabağa uyum sağlar. Üretimde yalnızca doğal baharat ve aroma kullanılır; süt türevi ve gluten içermez. Bu,

clean label arayışındaki menüler ve alerjen beyanı hassas işletmeler için doğrudan operasyonel bir avantajdır. Kesitte ürün, düzgün paralel katmanlar hâlinde kırmızı kas ve beyaz yağ bantları gösterir. Rulo pancettadan farklı olarak bu katmanlar spiral değil düz uzanır — dolayısıyla küp, çubuk ya da lardon doğramada her parça aynı yağ-et oranını taşır. Bu, sıcak mutfakta homojen davranış demektir. Damakta tuz dengeli, yağ temiz ve tatlımsı, arkada hafif karabiber ve olgunlaşma derinliği bırakır. HORECA tarafında Pancetta Tesa Dolce bir vitrin ürünü değil, bir mutfak omurgasıdır. Düz geometrisi sayesinde tek bir kesimle mükemmel çubuk ve küp elde edilir; rulo pancettada kaçınılmaz olan spiral fire burada yoktur. Bu, en yüksek randımanlı (yield) pancetta formudur. Carbonara, amatriciana, soffritto tabanı, risotto, çorba, gratin, sarma ve fırın tabaklarında aynı ürün çalışır — klasik bir cross-utilization kalemi. Tütsüsüz ve nötr profili, ürünün İtalyan, Fransız ve modern füzyon menülerinde ayrım gözetmeden kullanılabilmesini sağlar; bu da tek bir stok kaleminin birden çok menüyü beslemesi, yani food cost tarafında doğrudan kazanç demektir. Sıkça Sorulan Sorular Pancetta tesa ile pancetta arrotolata arasındaki fark nedir? Arrotolata, domuz karnının rulo hâlinde sarılıp silindir olarak olgunlaştırılmasıdır; kesitte spiral desen verir ve ince dilimlenerek soğuk servis edilir. Tesa ise karnın düz, yassı hâlde olgunlaştırılmasıdır. Düz form, küp ve çubuk doğramada her parçanın aynı yağ-et oranını taşımasını sağlar; bu yüzden tesa profesyonel mutfakta sıcak uygulamaların tercih edilen formudur. Pancetta tesa ile bacon aynı şey midir? Hayır. İkisi de domuz karnından üretilir, ancak bacon tütsülenir; klasik pancetta tesa tütsülenmez, yalnızca tuzlanır, baharatlanır ve olgunlaştırılır. Coati portföyünde tütsülü versiyon ayrı bir ürün olarak bulunur (Pancetta Tesa Affumicata Bacon). Dolce varyantı tütsüsüzdür ve daha nötr, daha yumuşak bir profil verir. Pancetta Tesa Dolce'nin DOP veya IGP statüsü var mıdır? Hayır. Pancetta Piacentina DOP gibi korumalı ürünler yalnızca tanımlı coğrafi bölgede üretilebilir; Coati üretimini Veneto'da yapar, dolayısıyla bu ürün DOP taşımaz ve taşıması mümkün değildir. Kaliteyi belirleyen unsurlar hammadde seçimi, olgunlaştırma disiplini ve katkı politikasıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Pancetta tesa'nın sıcak mutfaktaki gücü, yağ ve et katmanlarının paralel uzanmasından gelir. Küp ya da çubuk doğrandığında her parça neredeyse aynı yağ-et oranını taşır; tavaya atıldığında hepsi aynı hızda erimeye (rendering) başlar. Rulo pancettada ise spiral yapı nedeniyle bazı parçalar neredeyse tamamen yağ, bazıları neredeyse tamamen et olur — sonuç, aynı tavada yanan ve çiğ kalan parçaların bir arada bulunmasıdır. Profesyonel mutfakta bu fark, tabağın tekrarlanabilirliğidir.

Yağın erime sırası da önemlidir. Pancetta soğuk tavaya konur ve ısı yavaş yükseltilir. Sıcak tavaya atılan pancetta dışarıdan mühürlenir, iç yağ erimeden dış yüzey kararır ve sonuç sert, kauçuğumsu bir doku olur. Doğru yöntemde yağ önce erir, et sonra kızarır ve dışı çıtır, içi yumuşak bir lardon elde edilir.

Eriyen yağ atılacak bir yan ürün değil, tabağın ana taşıyıcısıdır. Pancetta yağı; karabiber, olgunlaşma aromaları ve umami bileşiklerini taşır. Carbonara'nın emülsiyonu bu yağ üzerine kurulur; guanciale ya da pancetta yağı olmadan yumurta ve peynir sos hâline gelmez, sadece pıhtılaşır. Bu yüzden ürünü yağsız pişirmeye çalışmak ya da eriyen yağı dökmek, tabağın tekniğini bozmak demektir.

"Dolce" varyantının nötr profili teknik bir avantajdır. Tütsülü ve ağır baharatlı pancettalar tabağa kimlik dayatır; Dolce ise taşıyıcı görevi görür ve tabağın kendi aromalarının önüne geçmez. Domates, krema, sarımsak, biberiye, safran gibi baskın bileşenlerle çalışan tabaklarda tercih edilmesinin sebebi budur.

Servis ve kesim: Bu ürün öncelikle sıcak mutfak ürünüdür. Sıcak uygulama için 5-8 mm kalınlığında çubuk ya da küp doğranır — bu kalınlık, pişerken erimeden dokusunu korumasını sağlar. Daha ince doğranan pancetta tavada tamamen erir ve tabakta doku kalmaz.

Soğuk servis edilecekse: 1-1,5 mm dilim, servis sıcaklığı 16-18 °C. Ancak tesa formu, arrotolata kadar görsel değildir; soğuk tabak için Coati'nin Pancetta Arrotolata hattı daha uygundur.

Deri (cotenna) varsa kesilir. Sıcak mutfakta deri, yağ gibi erimez ve tabakta sert bir parça olarak kalır. Kesilen deri

Salumificio Coati · Veneto · Verona

Yavaş pişirme (lenta cottura) yöntemiyle ürettiği yüksek kaliteli pişmiş jambonun yanı sıra salam, pancetta, speck ve trancio/küp kesim ürünleriyle tanınan aile şirketi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=coati-pancetta-tesa-dolce-duz-olgunlastirilmis-italyan-pance…

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