PREMIUM ŞARKÜTERI · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

# Coati Prealpen Speck Premium — Dogal Kayin Odunu Tutsulu Italyan Speck

Speck

IGP SOĞUK ZİNCİR

Prealpen Speck Premium — Speck salato stagionato, affumicato naturalmente con legno di faggio — Salumificio F.lli Coati S.p.A.

## Teknik Künye

| | |
|---|---|
| Ürün Kodu | **COA-SPECK** |
| Üretici | **Salumificio Coati** |
| Menşe Ülke | **İtalya** |
| Bölge | **Trentino-Alto Adige** |
| Sertifika | **IGP** |
| Net Miktar | **2,2 kg** |
| Satış Birimi | **adet** |
| Ambalaj | **Vakumlu yarım** |
| Koli İçi | **4 adet / koli** |
| Min. Sipariş | **1 koli** |
| Raf Ömrü | **6 ay** |
| Durum | **Stokta** |

### SAKLAMA KOŞULU

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

### ÜRÜN BİLGİSİ

Speck, Alpler'in kuzey ve güney yamaçlarının bir arada okunduğu ender ürünlerden biridir: güneyin kurutma geleneği ile kuzeyin tütsüleme geleneğinin aynı ette buluşması. Prosciutto crudo tuzlanır ve kurutulur; Alman geleneğindeki jambon tütsülenir. Speck ikisini birden yapar — az tuz, az duman, çok zaman. Coati'nin bu alandaki ürünü Prealpen Speck Premium'dur. 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 tek bir ilkeye dayanır: zamanı kısaltmamak. Pişmiş jambonda Lenta Cottura, salamlarda Lenta Stagionatura, speck'te ise uzun olgunlaştırma (lunga stagionatura) aynı düşüncenin farklı ürünlerdeki karşılığıdır. Prealpen'in üretimi seçilmiş domuz butlarıyla (cosce selezionate) başlar. But kemiksizleştirilir, fazla yağdan arındırılır ve "baffa" adı verilen düz parçalara ayrılır. Ardından tuz, karabiber ve doğal aroma karışımıyla konsiye edilir ve dinlenmeye bırakılır. Bu evrede etin içine tuz ve aroma yavaşça yürür; hızlandırılmış enjeksiyon yöntemlerinin aksine dağılım homojen olur ve tuz yüzeyde yığılmaz. Ardından tütsüleme gelir. Coati bu aşamada doğal kayın odunu (faggio) kullanır. Kayın, meşe ya da

karaağaçtan daha yumuşak ve daha tatlımsı bir duman verir; speck'te aranan şey de zaten dumanın eti ezmesi değil, ona ince bir katman eklemesidir. Duman fenolik bileşikleri yüzeyde birikerek hem aromatik derinlik hem doğal antioksidan ve antimikrobiyal koruma sağlar. Coati'nin tütsüsü kasıtlı olarak hafif tutulur, böylece etin kendi tatlılığı örtülmez. Son aşama uzun olgunlaştırmadır. Bu evrede proteoliz ve lipoliz süreçleri ilerler, serbest amino asit ve peptit birikimi umami derinliği oluşturur, doku sıkılaşır ve su aktivitesi düşer. Sonuç, dilimi mükemmel biçimde kompakt ama ağızda dağılan bir üründür. Üretimde yalnızca doğal baharat ve aroma kullanılır; süt türevi ve gluten içermez — clean label arayışındaki menüler ve alerjen beyanı hassas işletmeler için doğrudan operasyonel bir avantaj. Kesitte Prealpen, dış kenarında koyu tütsü halkası, ortasında derin kırmızı-bordo kas dokusu ve üst yüzeyinde temiz bir sırt yağı hattı gösterir. Bu yağ kesilip atılmaz; speck'in aromasının büyük kısmı orada taşınır. Damakta önce hafif duman, sonra etin olgun tatlılığı, arkada karabiber ve ardıç hissi, en sonda uzun bir tuzlu-umami bitiş bırakır. HORECA tarafında Prealpen Speck Premium'un en güçlü yanı çift kimlikli olmasıdır: hem soğuk şarküteri ürünü hem sıcak mutfak hammaddesidir. Aynı baton, tagliere tabağında ince dilim olarak, pizzada fırın çıkışı olarak, makarna sosunda küp olarak ve risotto tabanında lardon olarak çalışır — tam anlamıyla bir cross-utilization kalemi. Düz baffa geometrisi dilimleme firesini düşürür ve yield (randıman) yükseltir; kenar parçaları küp doğranarak sıcak mutfağa aktarıldığında ürün pratikte zero waste hâline gelir. Yaklaşık 2,7 kg'lık yarım format, düşük devirli mutfaklarda açılmış ürünün taze kalma penceresini korur ve food cost kaybını engeller. Ürün Bilgisi Marka: Coati — Salumificio F.lli Coati S.p.A. Ürün hattı: Prealpen Speck Premium Menşei: İtalya Bölge: Valpolicella, Verona, Veneto Marka mirası: 1900'lerin başında kurulmuş, dördüncü kuşak aile işletmesi Koruma statüsü: Korumalı coğrafi işaret bulunmamaktadır. Speck Alto Adige IGP değildir; üretim Veneto'da yapılmaktadır. Hammadde: Seçilmiş domuz butu (cosce selezionate), kemiksiz Tütsüleme: Doğal kayın odunu ile, hafif ve kontrollü Olgunlaştırma: Uzun olgunlaştırma (lunga stagionatura) Baharat: Yalnızca doğal baharat ve aroma Format: Yarım baton, termo-retraktil vakum, yaklaşık 2,7 kg (koli: 4 adet, ~9 kg) Raf ömrü: 150 gün (vakumlu) Alerjen: Süt türevi içermez · Gluten içermez Saklama: Serin ve kuru ortam, azami +12 °C; açıldıktan sonra +2/+7 °C Doku: Kompakt, elastik, ince dilimde ağızda dağılan Tat profili: Hafif dumanlı, dengeli tuz, olgun ve tatlımsı et karakteri Aromatik notlar: Kayın dumanı, karabiber, ardıç, olgun sırt yağı Sıkça Sorulan Sorular Coati Prealpen Speck, Speck Alto Adige IGP midir? Hayır. Speck Alto Adige IGP, yalnızca Alto Adige (Güney Tirol) bölgesinde, tanımlı üretim şartnamesine göre üretilen ürünlere verilen korumalı bir işarettir. Coati üretimini Veneto'da, Valpolicella'da yapar; dolayısıyla bu ürün IGP taşımaz ve taşıması da mümkün değildir. Prealpen, aynı geleneğin yöntemleriyle üretilen premium bir İtalyan speck'idir: seçilmiş but, doğal kayın tütsüsü, uzun olgunlaştırma. Speck ile prosciutto crudo arasındaki fark nedir? Prosciutto crudo yalnızca tuzlanır ve kurutulur, tütsülenmez ve genellikle kemikli bütün but olarak olgunlaştırılır. Speck ise kemiksizleştirilip düz parçalara ayrılır, karabiber ve baharatla konsiye edilir, ardından soğuk dumanla tütsülenir ve olgunlaştırılır. Speck daha az tuzlu, daha aromatik ve ısıya çok daha uygun bir üründür. Speck'in dış yüzeyindeki koyu tabaka ve yağ kesilmeli midir? Dış yüzeydeki koyu halka tütsüleme sırasında oluşan doğal katmandır ve serviste dilimle birlikte kalır — atılmaz. Üst yüzeydeki sırt yağı da kesilmez; speck aromasının büyük bölümü bu yağda taşınır. Yalnızca kurumuş ya da sertleşmiş dış kenar, ürün uzun süre açık kaldıysa alınır.

**MUTFAKTA KULLANIM**

## MUTFAK BİLİMİ

Speck'i mutfakta bu kadar güçlü kılan şey, tuz ve dumanın onu ısıya dayanıklı hâle getirmesidir. Prosciutto crudo ısıya sokulduğunda hızla kurur ve tuzu keskinleşir; speck ise düşük su aktivitesi ve tütsü katmanı sayesinde kısa ısı temasında karakterini korur, hatta güçlendirir. Bu, speck'i tek başına hem antipasto hem sıcak mutfak hammaddesi yapan teknik farktır.

Sırt yağı bu üründe bir kusur değil taşıyıcıdır. Speck'in aromatik moleküllerinin çoğu yağda çözünür; yağ kesilip atıldığında geriye tuzlu ama kokusuz bir et kalır. Sıcak mutfakta küp doğranmış speck tavada düşük ısıda başlatıldığında bu yağ erir (rendering) ve tütsü aromasını doğrudan tabağın yağ fazına aktarır. Carbonara mantığının speck ile çalışmasının sebebi budur.

Tütsü fenolikleri uçucudur. Yüksek ısıda ve uzun sürede kaybolurlar; geriye tuz kalır. Bu nedenle speck ya soğuk servis edilir ya da kısa ve kontrollü ısı temasına sokulur. Fırında 15 dakika unutulmuş speck, ödediğiniz farkın tamamını buharlaştırmıştır.

**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-prealpen-speck-premium-dogal-kayin-odunu-tutsulu-ita…

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