PREMIUM ŞARKÜTERI · PIŞMIŞ VE FÜME ŞARKÜTERI

Coati Prosciutto Cotto Lenta Cottura İtalyan Pişmiş Jambon

Prosciutto Cotto Lenta Cottura - Coati

SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri uzmanı Coati tarafından, bütün domuz butlarının 20 saati aşan düşük ısılı buhar fırınlarında yavaşça pişirilmesiyle (Lenta Cottura) elde edilen premium pişmiş jambondur. Bu sabırlı "yavaş pişirme" tekniği sayesinde etin doğal nemi hücre içinde hapsolur; HORECA operasyonlarında, lüks artisan pizzalarda ve İtalyan tostlarında (Toast Italiano) makine firesini (zero waste) sıfırlayan, damakta ipeksi bir laktik erime hissi sunan kusursuz bir gastronomi çözümüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COA-LENTA**
Üretici	**Salumificio Coati**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Veneto**
Net Miktar	**8 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu blok**
Koli İçi	**1 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Coati Prosciutto Cotto Lenta Cottura, İtalyan şarküteri zanaatının "zaman ve sabır" (tempo e pazienza) felsefesiyle yaratılmış en teknolojik ve aynı zamanda en geleneksel pişmiş jambon (Cotto) yorumudur. Coati ustalarının alametifarikası olan "Lenta Cottura" (Yavaş Pişirme) tekniği, ürünü sıradan, hızlı haşlanmış endüstriyel jambonlardan tamamen ayırır. Bütün domuz budu kemiğinden dikkatlice ayrıldıktan sonra, özel baharatlar ve deniz tuzuyla yavaşça masajlanarak marine edilir. Ancak asıl sihir, ürünün fırına girmesiyle başlar. Endüstriyel jambonlar yüksek ısıda hızla pişirilip hacim ve lezzet kaybederken; Coati Lenta Cottura, etin merkezi tam 70°C'ye ulaşana kadar (büyüklüğüne göre 20-24 saati bulan) çok düşük ısıda, yavaş yavaş ve nazikçe buharda pişirilir. Bu uzun süreç, etin içindeki bağ dokularının jelatine dönüşmesini, protein ağının gevşemesini ve etin kendi doğal suyunu (juiciness) hücre duvarları içinde hapsetmesini sağlar. Ürüne agresif su tutucu kimyasallar (polifosfat) basılmasına gerek kalmaz. Kesildiğinde ortaya çıkan homojen pembe renk, parçalanmayan bütünleşik kas dokusu ve damaktaki o benzersiz ipeksi (melt-in-mouth) tatlılık tamamen bu

yavaş pişirmenin eseridir. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) ve fine dining dünyasında Coati Lenta Cottura, Executive Şeflerin en güvenilir (stable) proteinidir. Kahvaltı büfelerinde, lüks kulüp sandviçlerinde veya klasik "Tramezzino" tariflerinde misafirin damağını yormadan mükemmel bir laktik denge kurar. Çiğ jambonun (Crudo) o agresif ve çiğnemesi zor dokusunun aksine, yavaş pişmiş bu ürün ağızda tereyağı gibi erir. Özellikle sıcak menülerde; focaccia veya pizzanın üzerinde ısı gördüğünde kurumaz, etraftaki malzemelerle bütünleşerek yemeğe derin bir tatlılık katar. Ticari (B2B) perspektifte Coati Lenta Cottura, gıda maliyeti (food cost) savaşlarını baştan kazanan bir operasyon kahramanıdır. Şarküteri dilimleme makinesinde (meat slicer) jilet gibi incecik kesildiğinde ufalanmaz, sümüksü bir su bırakmaz. Sıfır fire (zero waste) prensibiyle çalışır. İTHALY güvencesiyle ithal edilen bu ürün, otel veya restoran menülerinde "gerçek İtalyan pişmiş jambonu" farkını ortaya koymak, satış fiyatını (perceived value) yükseltmek ve müşteri sadakati yaratmak için tasarlanmış kusursuz bir yatırımdır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Lenta Cottura (Yavaş Pişirme) tekniğinin ürüne katkısı nedir? Lenta Cottura, etin düşük sıcaklıkta uzun saatler (20+ saat) pişirilmesi anlamına gelir. Hızlı ve yüksek ısı, eti şoka sokarak suyunu dışarı salmasına ve sertleşmesine neden olur. Yavaş pişirmede ise etin doğal suyu hücre içinde kalır, bağ dokuları eriyerek ürüne o eşsiz ipeksi (creamy) yumuşaklığı ve doğal tatlılığı verir. Prosciutto Cotto ile Prosciutto Crudo arasındaki fark nedir? Prosciutto Crudo (Çiğ Jambon), domuz budunun sadece tuzlanıp hava akımıyla aylarca kurutularak olgunlaştırılmasıdır (yoğun ve tuzludur). Prosciutto Cotto (Pişmiş Jambon) ise but etinin masajlanıp düşük ısıda buharda pişirilmesiyle elde edilir. Daha yumuşak, pembe renkli, yüksek nemli ve tatlımsıdır (dolce). Kahvaltılar ve fırınlanan İtalyan lezzetleri için daha uygundur. Coati Prosciutto Cotto, Pizza veya Tostta pişirilebilir mi? Evet, bu ürünün en güçlü olduğu alan ısıl işlemlerdir. Geleneksel İtalyan Tostu (Toast Italiano) veya Capricciosa gibi pizzaların ana malzemesidir. Yavaş pişirildiği için, fırına veya tost makinesine girdiğinde suyunu salıp hamuru ıslatmaz. Isı gördüğünde doğal yağları peynirle emülsifiye olur ve lezzetini ikiye katlar.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliği açısından "Lenta Cottura" (Slow Cooking) tekniği, etin protein yapısındaki aktin ve miyozin liflerinin büzüşmesini (denatürasyon) engeller. Endüstriyel hızlı haşlama jambonlar, makinede (slicer) kesilirken çözülür ve paket içinde sümüksü bir laktik sıvı (purge) bırakır. Coati'nin hücre duvarları bozulmadan pişen bu bütün kas (Whole Muscle Cooked Meat) jambonu, büfede veya şarküteri tahtasında saatlerce kalsa bile rengini ve formunu korur. +4°C'de makineye alındığında "Sıfır Parçalanma" ile şeffaf (transparent) kesilir. Bir şef, açık büfe (buffet) operasyonlarında standart dilim kalınlığını incelterek ve tabağa volümlü (kıvrımlı) şekilde bırakarak görsel tatmini maksimuma çıkarabilir. Üstelik pizza hamuru üzerinde fırına girdiğinde (high-temp baking), sulanıp pizza hamurunu hamurlaştırmaması (soggy bottom effect) İtalyan pizza ustalarının en büyük "yield" (randıman) ve kalite sırrıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Il Vero Toast Italiano (Gerçek İtalyan Tostu): Bir menüde Cotto yerine sıradan bir "büfe jambonu" veya piliç şarküteri varsa, o sadece ucuza mal edilmiş bir sandviçtir. Gerçek Toast Italiano; iyi bir artisan brioche, Fontina veya taze Kaşar ve Coati Lenta Cottura ile yapılır. Coati'nin ipeksi et dokusu, ısınan peynirle birleştiğinde eriyerek sandviçin içine lüks bir laktik lezzet katar.
- Venedik Tramezzino (Premium Catering): Kenarsız yumuşak beyaz ekmek, Cotto, mayonez, mantar veya enginar ezmesi... 5 yıldızlı otellerin Executive Lounge'larında veya lüks catering operasyonlarında yüksek kâr marjlı (high-margin) bu ürünü ayakta tutan tek şey, içindeki Cotto'nun damakta yarattığı o tatlı (dolce) erime hissidir.
- Pizza Cotto e Funghi (Pizza Randımanı): Mantar ve Prosciutto Cotto ikilisi... Cotto fırına girmeden önce pizzanın üzerine konur. Coati Lenta Cottura, fırın ısısını gördüğünde uçlarından hafifçe karamelize olur ancak içindeki suyu hamura salmaz! Eğer pizza fırınından sulu bir hamur çıkmasını istemiyorsanız, yavaş pişmiş bu jambonu kullanmak teknik bir zorunluluktur.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Franciacorta ve Prosecco (Baloncuk Uyumu): Prosciutto Cotto (Crudo'nun aksine) tuzu düşük, tatlılığı (dolce) yüksek narin bir et olduğu için güçlü ve tanenli kırmızı şaraplar (Cabernet vb.) onu anında ezer. İtalya'nın sek Franciacorta'sı veya ferahlatıcı bir Prosecco, bu ipeksi etin laktik yapısını yıkayarak damağı sürekli canlı tutar.

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-prosciutto-cotto-lenta-cottura-italyan-pismis-jambon

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