PREMIUM ŞARKÜTERİ · PROSCIUTTO VE KÜRLENMİŞ JAMBON

Culatello di Zibello DOP

Culatello di Zibello DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Culatello di Zibello DOP; domuz butunun en değerli bölümünden hazırlanan, doğal kılıfa doldurulup bağlanan ve Po Nehri çevresindeki nemli Bassa Parmense ikliminde uzun süre olgunlaştırılan, narin aromalı ve yumuşak dokulu seçkin bir İtalyan şarküteri ürünüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**CULA-100**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**100 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0210.19**
Durum	**Siparişe Bağlı**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Culatello di Zibello DOP, Emilia-Romagna'nın Parma ilindeki sınırlı bir üretim bölgesinde hazırlanan, Avrupa Birliği DOP korumasına sahip geleneksel bir İtalyan çiğ kürlenmiş şarküteri ürünüdür. Domuz butunun kemiği ve derisi ayrıldıktan sonra en değerli kas bölümü seçilir; ürün tuzlanır, doğal domuz kılıfına veya mesanesine doldurulur, karakteristik biçimde sicimle bağlanır ve kontrollü şekilde olgunlaştırılır. Bitmiş ürün armudu andıran karakteristik bir forma, kesitte homojen kırmızı ete ve kas dokusu arasında beyaz yağ dağılımına sahiptir. Resmî ürün şartnamesi lezzeti karakteristik, yumuşak ve narin olarak tanımlar. Bassa Parmense'nin yüksek nemli ve sisli kışları ile sıcak yazları, olgunlaşma sürecinin geleneksel karakterinin oluşmasında önemli rol oynar. Profesyonel mutfakta Culatello di Zibello DOP mümkün olduğunca ince dilimlenerek servis edilir. Antipasti ve seçkin şarküteri tabaklarında tek başına kullanılabilir; kaliteli ekmek, tereyağı, Parmigiano Reggiano, burrata ve narin meyve eşlikçileriyle sunulabilir. Yoğun soslar veya uzun süreli pişirme yerine ürünün doğal olgunlaştırma aromasını koruyan sade servisler daha uygundur. Culatello di Zibello DOP'nin üretimi ve minimum olgunlaştırma sürecine kadar olan aşamaları yalnızca Parma ilindeki DOP şartnamesinde tanımlanan sınırlı belediyelerde gerçekleştirilebilir. Kontrollü hammadde zinciri, doğal olgunlaştırma geleneği ve çok sınırlı üretim coğrafyası sayesinde fine dining restoranları, lüks oteller ve premium şarküteriler için üst segment bir İtalyan şarküteri

ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Culatello di Zibello DOP'nin profesyonel mutfaktaki en doğru kullanımı, son derece ince dilimlenerek ve mümkün olduğunca sade servis edilmesidir. Ürünün gastronomik değeri güçlü baharatlardan veya soslardan değil, seçilmiş domuz etinin uzun doğal olgunlaştırma sırasında geliştirdiği narin aroma ve yumuşak dokudan gelir.

Antipasti ve premium şarküteri tabaklarında tek başına servis edilebilir. Geleneksel yaklaşımda ev tipi kaliteli ekmek ve az miktarda tereyağı ürünün karakterini gölgelemeyen en sade eşlikçiler arasındadır.

Parmigiano Reggiano, Grana Padano veya kremamsı burrata gibi peynirlerle birlikte kullanılabilir. Peynir miktarının kontrollü tutulması, Culatello'nun hassas aromalarının geri planda kalmaması açısından önemlidir.

İncir, armut, kavun ve benzeri tatlı karakterli meyvelerle tuzlu-tatlı kontrastlar kurulabilir. Fine dining tabaklarında mevsim sebzeleri, hafif zeytinyağı uygulamaları veya sade crostini üzerinde küçük porsiyonlarla değerlendirilebilir.

Panini ve focaccia içinde kullanılabilir; ancak çok yoğun soslar, güçlü hardallar veya uzun süreli ısı uygulamaları ürünün narin aromasını bastırabilir. Sıcak reçetelerde kullanılacaksa Culatello'nun pişirme sonrasında eklenmesi daha uygundur.

Culatello di Zibello, klasik Prosciutto di Parma gibi bütün domuz butunun kemiğiyle birlikte olgunlaştırılmasıyla hazırlanmaz. Domuz butunun kemiği ve derisi ayrılır, "fiocco" olarak bilinen bölüm uzaklaştırılır ve geriye Culatello üretiminde kullanılan seçkin kas kısmı kalır.

Hazırlanan et tuzlanır ve elle masajlanır. Resmî konsorsiyum bilgisinde tuzlama karışımında tuzun yanı sıra karabiber ve sarımsak bulunabileceği, ayrıca kuru beyaz şarap kullanılabileceği belirtilir.

Dinlendirme sonrasında et doğal domuz mesanesine veya uygun doğal kılıfa doldurulur ve sicimle sıkıca bağlanır. Bu işlem ürüne tipik armut formunu ve geniş ağ görünümünü kazandırır.

Olgunlaştırma nemli ve iyi havalandırılan mahzenlerde gerçekleştirilir. Konsorsiyumun güncel üretim bilgisinde minimum olgunlaştırma süresi 10 ay olarak belirtilmektedir; daha uzun olgunlaştırmalar da uygulanabilir.

Bölgenin uzun, sisli ve nemli dönemleri ile sıcak ve bunaltıcı yazları olgunlaşma sürecinin önemli bir parçasıdır. Yüksek nem, yüzeyde doğal ve kontrollü küf gelişimini destekler; bu mikroflora ürünün aromatik gelişimine katkıda bulunur.

Güncel DOP şartnamesine göre nihai ürün armut biçimlidir. Kesitte et homojen kırmızı, kaslar arasındaki yağ ise beyazdır. Tat karakteri belirgin fakat agresif olmayan, narin ve yumuşak olarak tanımlanır.

Culatello di Zibello DOP'nin bütün hali servis öncesinde hazırlanmalıdır. Geleneksel yöntemde sicimler ve doğal dış kılıf çıkarılır, ürün temizlenir ve yüzey hazırlığının ardından çok ince dilimlenir. Konsorsiyum, bütün Culatello'nun dilimleme öncesinde şarapla nemlendirilmiş bir bezle dinlendirilmesini de geleneksel hazırlama yöntemlerinden biri olarak aktarır.

Bu ürünün güçlü tarafı yoğun tuzluluk değil; ince et dokusu, yağın yumuşaklığı, uzun olgunlaşma aroması ve damağı yormayan derinliğidir. Bu nedenle özellikle premium şarküteri ve fine dining servislerinde az bileşenli tabaklarda daha etkili sonuç verir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=culatello-di-zibello-dop

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