İBERICO VE PREMIUM ETLER · PREMIUM ÖRDEK VE KANATLI

Fransiz Misk Ordegi — Canard de Barbarie, Yagsiz Kirmizi Etli Ordek

Canard de Barbarie — Cairina moschata — France

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Fransa'nin klasik kizartmalik ordegi. Yaygin ordeklerden farkli bir turdur (Cairina moschata); daha gelismis gogus kasi, belirgin sekilde daha az yag ve daha yogun, hafif misk notali bir aroma tasir. Beslenmedigi icin "yagsiz ordek" olarak anilir — kirmizi ete yakin bir kanatlı.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**KAN-03**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Fransa'da ördek tek bir ürün değildir; üç ayrı hayvan ve üç ayrı mutfak mantığı vardır. Bu ayrımı bilmek, ördek satın alan bir işletme için en temel bilgidir. Canard de Pékin, Çin mutfağının ördeğidir; yağlı ve gevşek dokuludur, laka ördek için idealdir ve Fransa'da üretimi sınırlıdır. Canard Mulard, Barbarie erkeği ile Pékin dişisinin melezidir; kısırdır ve tek amacı foie gras üretimidir — magret de bu hayvandan gelir. Canard de Barbarie ise bu üçlünün etçi olanıdır: Fransa'da canard à rôtir, yani kızartmalık ördek denildiğinde kastedilen budur. Barbarie'nin ayırt ediciliği biyolojiktir. Yaygın ördek ırklarının tamamı yaban ördeğinden (Anas platyrhynchos) türemişken, Barbarie tamamen farklı bir türdür: Cairina moschata, Güney Amerika kökenli misk ördeği. 16. yüzyılda İspanyollar tarafından Avrupa'ya getirilmiştir. Anatomik farkları belirgindir — en dikkat çekici olanı güçlü eşeysel dimorfizmdir: dişiler erkeklerin yaklaşık yarısı ağırlığındadır. Erkek yaklaşık 12 haftada kesilir ve 2,5-3,5 kg (pişmeye hazır) gelir; dişi — Fransızcada canette — 10-11 haftada kesilir ve 1,3-1,8 kg gelir. Etin karakteri bu türe özgüdür. Barbarie, gelişmiş göğüs kas kütlesiyle tanınır; filet ve aiguillette bu türde diğerlerinden belirgin biçimde daha dolgundur. Et sıkı, yumuşak ve az yağlıdır. Aroma yoğundur ve karakteristik bir misk notası taşır — hayvanın eski adı olan canard musqué buradan gelir. Kesitte et koyu kırmızıdır ve pişirme davranışı bakımından kanatlıdan çok kırmızı ete benzer; nitekim pembemsi pişirilmesi gerekir, tam pişirme onu kurutur. Yağ konusu bu üründe belirleyicidir. Barbarie beslenmez (gavage uygulanmaz); Fransa'da bu yüzden "canard maigre" — yağsız ördek — olarak anılır. Deri altı yağ tabakası incedir ve deri, doğru pişirildiğinde kâğıt gibi çıtır olur. Buna karşılık göğüs eti, beslenmiş ördeğin magret'sinden çok daha yağsızdır. Bu, iki ürünün mutfakta neden aynı şekilde pişirilemeyeceğinin sebebidir: magret kalın yağ tabakası sayesinde uzun ve yavaş bir yağ eritme (rendering) süreci ister, Barbarie fileti ise hızlı çalışır ve fazla pişirmeye çok daha az toleranslıdır. Fransa'da üretim ağırlıklı olarak batıda — Pays de la Loire ve Bretagne — ve Güneybatı'da yapılır. Kalite tarafında Label Rouge sistemi devrededir: "Canette et canard de Barbarie fermiers élevés en plein air" sertifikası, hayvanların rasyonunun en

az %75'inin tahıl olmasını ve açık havada asgari 70 gün (dişi) ile 84 gün (erkek) yetiştirilmesini şart koşar. Bu süreler endüstriyel üretimin belirgin biçimde üzerindedir ve kas olgunluğunu doğrudan etkiler. HORECA tarafında Barbarie'nin en güçlü yanı bütün hayvanın kullanılabilirliğidir. Tek bir kuştan en az beş ayrı menü kalemi çıkar: filet (ana yemek), aiguillette (sote, salata, sıcak meze), cuisse ve manchon (confit ve braise), karkas (fondu ve sos tabanı), sakatat (ciğer, taşlık, yürek). Bunlar farklı fiyat noktalarına dağılır ve doğru planlandığında hayvandan geriye atılacak neredeyse hiçbir şey kalmaz. Ayrıca eriyen ördek yağı — graisse de canard — kendi başına değerli bir mutfak ürünüdür; patates, confit ve sote uygulamalarında kullanılır ve satın alınması gerekmez. Ördek bu yönüyle ders kitabı düzeyinde bir zero waste ve cross-utilization kalemidir. Ürün Bilgisi Menşei: Fransa (ağırlıklı olarak Pays de la Loire, Bretagne ve Güneybatı) Tür: Cairina moschata — misk ördeği Ticari adı: Canard de Barbarie · canard à rôtir · canard maigre Beslenme: Beslenmemiş (gavage uygulanmaz) — yağsız ördek sınıfı Erkek: Yaklaşık 12 haftada kesim · 2,5-3,5 kg (pişmeye hazır) Dişi (canette): Yaklaşık 10-11 haftada kesim · 1,3-1,8 kg (pişmeye hazır) Et: Koyu kırmızı, sıkı, yumuşak, az yağlı Aroma: Yoğun, karakteristik hafif misk notası Ana kesimler: Filet (göğüs) · Aiguillette · Cuisse (but) · Manchon (kanat) · Karkas · Sakatat Önemli terim ayrımı: Barbarie göğsü filet'dir, magret değildir — magret yalnızca beslenmiş (canard gras) ördekten alınır Kalite işareti: Label Rouge "canard de Barbarie fermier élevé en plein air" — %75 tahıl rasyonu, açık havada asgari 70/84 gün Pişirme: Pembemsi (rosé) — tam pişirilmez Teyit edilmesi gereken spec kalemleri: Bütün (PAC) mü parçalı mı · Erkek / dişi (canette) · Gramaj kalibresi · Chilled / frozen · Label Rouge durumu · Tesis onay numarası · Koli ağırlığı Sıkça Sorulan Sorular Barbarie ördeğinin göğsü magret midir? Hayır. Magret, yalnızca foie gras veren — yani zorla beslenmiş — ördekten alınan göğüs için kullanılan bir terimdir ve derisiyle ve deri altı yağıyla birlikte sunulmak zorundadır. Barbarie beslenmez ve Fransa'da "yağsız ördek" olarak anılır; göğsünün doğru adı filet'dir. İkisi farklı ürünlerdir: magret kalın yağ tabakalı ve daha zengindir, filet daha yağsız ve daha sıkıdır. Fiyatları da farklıdır. Filet'i magret olarak satmak yanlış beyandır. Barbarie ile Pékin ördeği arasındaki fark nedir? Farklı türlerdir. Pékin, yaban ördeğinden (Anas platyrhynchos) türemiştir; daha yağlı, daha gevşek dokulu ve daha yumuşak aromalıdır — Çin mutfağının laka ördeği için idealdir. Barbarie ise Cairina moschata türündendir; daha gelişmiş göğüs kası, belirgin biçimde daha az yağ ve daha yoğun, hafif misk notalı bir aroma taşır. Barbarie kızartma ve à la carte için, Pékin ise laka ve yağlı-tatlı uygulamalar için doğru tercihtir. Erkek mi dişi (canette) mi alınmalı? Bu türde eşeysel dimorfizm çok belirgindir ve seçim doğrudan porsiyon planlamasıyla ilgilidir. Erkek 2,5-3,5 kg gelir; büyük filetler ve porsiyonlanabilir bütün kuş için uygundur, catering ve bölüşülen tabaklarda tercih edilir. Canette (dişi) 1,3-1,8 kg gelir; bütün hâlde iki-üç kişilik bir servistir ve à la carte bütün kuş sunumu için idealdir. Filet ağırlığı da buna paralel değişir, dolayısıyla porsiyon standardı hangi cinsiyetin alındığına bağlıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Barbarie ördeğinde her şey tek bir gerçekten türer: bu et, kanatlı gibi görünür ama kırmızı et gibi davranır. Kas dokusu yoğun miyoglobin içerir, koyu kırmızıdır ve yağ oranı düşüktür. Bu nedenle tavuk ve hindi için doğru olan hiçbir kural burada geçerli değildir — özellikle "içi tamamen pişmeli" alışkanlığı. Barbarie fileti tam pişirildiğinde kuru, lifli ve tatsız hâle gelir; doğru pişme derecesi pembemsidir (rosé).

Hedef iç sıcaklık filet için 54-58 °C'dir; medium rare ile medium arası. Et ocaktan hedefin 3-4 °C altında alınır ve 5-8 dakika dinlendirilir. Bu, bir kırmızı et pişirme protokolüdür ve bilinçli olarak öyle uygulanmalıdır.

Deri, bu ürünün ikinci temel konusudur. Barbarie'de deri altı yağ tabakası, beslenmiş ördeğin magret'sinden belirgin biçimde incedir. Bu iki sonuç doğurur. Birincisi, deri daha hızlı çıtırlaşır — kâğıt gibi ince ve cam gibi kırılgan bir kabuk elde etmek mümkündür. İkincisi, eritilecek yağ daha az olduğu için pişirme süresi kısadır ve fazla tutulan filet kurur.

Doğru yöntem şudur: deri çapraz çizilir (elmas desen, yalnızca yağ tabakası kesilir, ete girilmez), kuru salamura uygulanır, filet soğuk tavaya derisi altta olacak şekilde konur ve ısı yavaş yükseltilir. Yağ kademeli erir, deri kızarır. Deri istenen renge geldiğinde et çevrilir ve diğer yüz yalnızca 1-2 dakika mühürlenir. Toplam süre, magret'ye kıyasla belirgin biçimde kısadır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fransiz-misk-ordegi-canard-de-barbarie-yagsiz-kirmizi-etli-ord…

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