İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Fuet Catalan Geleneksel İnce İspanyol Salamı (Beyaz Küflü)

Fuet Catalán (Espetec)

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın Katalonya bölgesine özgü, dış yüzeyinde doğal olarak oluşan faydalı beyaz küf (Penicillium) tabakasıyla tanınan geleneksel ince domuz salamıdır. HORECA operasyonlarında pişirme veya hazırlık gerektirmeden "ready-to-eat" formunda sunulan bu "sıfır fireli" (zero waste) şarküteri; hafif tatlımsı, karabiberli ve narin yapısıyla şarap eşleşmelerinin, lüks otel lobilerinin ve İspanyol tapas (pica-pica) ritüellerinin en yüksek kâr marjlı atıştırmalığıdır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-FUET-CAT**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**170 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu çubuk**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

‹ Fuet Catalan (Espetec), İspanyol şarküteri sanatının en erişilebilir, en pratik ve ticari mutfaklarda "hızlı tüketim / anında servis" randımanı en yüksek olan geleneksel ürünüdür. Katalancada "kamçı" anlamına gelen Fuet kelimesi; ürünün o ince, uzun ve zarif formuna atıfta bulunur. Chorizo gibi kırmızı toz biber (pimenton) içermez; karakterini tamamen yüksek kaliteli beyaz domuz eti (magro), domuz yağı, deniz tuzu, bütün siyah karabiber ve çok hafif bir sarımsak harmanından alır. Doğal ince domuz bağırsağına doldurulduktan sonra 2 ila 4 hafta gibi oldukça kısa bir sürede olgunlaşır (cured). Fuet'in gerçek sırrı ve onu dünya çapında bir gastronomi fenomenine dönüştüren alametifarikası, dış yüzeyini kaplayan kalın, doğal beyaz küf tabakasıdır (Penicillium candidum veya nalgiovense). Tıpkı Fransız Brie veya Camembert peynirlerinde gördüğümüz bu asil ve faydalı flora, ürüne sadece görsel bir zarafet katmakla kalmaz; aynı zamanda etin içine doğru topraksı, mantarımsı ve hafif tatlımsı bir aroma (umami) transfer eder. Ürünün dar çapı, etin kurumadan elastik kalmasını sağlayarak, damakta kırılan değil, kremsi ve narin (tender) bir formda eriyen bir doku yaratır. Profesyonel mutfak operasyonlarında Fuet, şefin ve F&B (Yiyecek-İçecek) yöneticisinin "joker kartı"dır. İster yoğun bir akşam servisinde saniyeler içinde

çapraz (verev) dilimleyip bir ahşap tahtaya atın; ister artisan bir ekmeğin arasına zeytinyağı ile döşeyip (Bocadillo) vitrine koyun, ürün her zaman çok yüksek bir algısal değer (ve profit margin) yaratır. Keskin veya acı baharatlar içermediği için misafirlerin damak toleransı çok yüksektir; bu da onu otel lobileri, fine dining ziyafet başlangıçları ve şarap barlarının tartışmasız en risksiz şarküteri kalemi yapar. Ticari (B2B) perspektifte Fuet Catalan, işletmelere mutlak bir operasyonel hız kazandırır. Şarküteri dilimleme makinesi kirletmez, usta bir kesici beklemez; doğrudan bar veya istasyon personeli tarafından sıfır fire (zero waste) ile a la minute (anında) hazırlanabilir. İTHALY'nin İspanya'dan doğrudan ithal ettiği bu geleneksel Katalan ikonu, menünüze Akdeniz ruhunu en pratik ve bütçe dostu yoldan nakletmenin garantisidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Fuet'in üzerindeki beyaz küf (kabuk) yenir mi, soyulmalı mıdır? Geleneksel Katalan mutfağında Fuet'in dışındaki beyaz küf tabakası KESİNLİKLE soyulmaz, yenilir! Bu tamamen doğal ve faydalı bir mantar florasıdır (Penicillium). Tıpkı Camembert peynirinin kabuğu gibi, ürüne asıl o topraksı/mantarımsı (umami) gurme aromasını veren unsur bu kabuktur. Soyulması, ürünün karakteristik kimliğini ve lezzetinin yarısını yok etmek anlamına gelir. Fuet ile Salchichon arasındaki fark nedir? Her ikisi de beyaz domuz etinden yapılan karabiberli İspanyol salamı (embutidos blancos) olsa da, temel fiziksel ve dokusal farkları vardır. Fuet çok incedir (kamçı formunda), kısa sürede olgunlaşır, içi daha tatlımsı ve elastiktir; ayrıca tamamen beyaz küfle kaplıdır. Salchichon ise çok daha kalın çaplı, uzun süre kuruyan, dokusu daha sert ve karabiber vurgusu damağa daha sert/net vuran daha yaşlı bir salamdır. Fuet pişirilerek sıcak yemeklerde kullanılır mı? Hayır. Fuet tamamen "ready-to-eat" (yemeye hazır) bir üründür ve ısıl işlem görmez. İçindeki narin domuz yağı ve laktik asit yapısı tamamen soğuk tüketime (tapas, atıştırmalık) uygundur. Tavaya veya fırına girdiğinde içindeki yağ hızla ayrışır, et kuruyarak kayış gibi olur ve o tatlımsı mantar aroması yanarak yok olur. Kesinlikle oda sıcaklığında çiğ tüketilmelidir. p>

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliğinde Fuet Catalan, "Hızlı laktik fermente edilen dar çaplı salam" (Small-caliber short-cured sausage) sınıfındadır. Formüle eklenen bir tutam şeker (dekstroz), laktik bakterileri hızla ateşleyerek etin su aktivitesini (aw) güvenli seviyeye çeker ve o cevizsi/tatlı laktik profili yaratır. Dışındaki "Penicillium candidum" zırhı, nemin içeride hapsolmasını sağlayarak ürünü kremamsı tutar. HORECA (Otel/Restoran) operasyonlarında Fuet, %100 "Zero Waste" (Sıfır Fire) prensibiyle çalışır. Soyulmaz, çöpe atılacak bir dış zarı yoktur. Makine (slicer) kullanımına ve yıkamasına gerek kalmadan şef bıçağıyla saniyeler içinde kesilerek, gıda maliyeti (food cost) hesaplarında mutlak ve sarsılmaz bir "yield" (randıman) sağlar. Kısacası işletmeye sadece kâr yazar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Pica-Pica (Katalan Atıştırmalık Ritüeli): İspanya'da şarap veya bira siparişi verildiğinde, misafirin önüne küçük bir ahşap tahtada "verev" (çapraz) kesilmiş Fuet dilimleri atılır (Pica-Pica). Eğer mekanınızda gerçek İspanyol tapasları sattığınızı iddia ediyor ve menüde misafiri ilk karşılayacak bu oyalayıcı, tatlımsı Katalan klasiğini bulundurmuyorsanız, tapas kurgunuz eksiktir! Orijinal, kabuğuyla kesilmiş bir Fuet, müşteriye "Burada İspanyol işi biliyorlar" dedirten ilk gastronomi sinyalidir.
- Pan con Tomate y Fuet (Bocadillo): Kızartılmış artisan ekşi maya ekmek, üzerine taze sarımsak, zeytinyağlı domates rendesi... Ve arasına dizilmiş yumuşak Fuet dilimleri. Şarküteri tabağından çıkıp otel lobilerinde veya kafelerde satılabilecek, İspanya'da sabahları milyonlarca satan ikonik soğuk sandviçtir.
- Şarküteri Tahtasının "Köprüsü" (Palate Bridge): Tabağınızda agresif acılı bir Chorizo veya sert tuzlu bir Jambon varsa; Fuet'in o cevizsi, küflü ve tatlımsı karakteri, bu iki keskin lezzet arasında damağın geçiş yapmasını sağlayan "nötr köprü" görevi görür. Fuet olmayan bir şarküteri tahtası, misafirin damağını hızla yorar.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Cava (Katalan Köpüklüsü): Terroir (coğrafi) uyumun zirvesi! Katalonya'nın salamı, Katalonya'nın geleneksel köpüklüsüyle eşleşir. Cava'nın diri asiditesi ve baloncukları (effervescence), Fuet'in laktik yağını ve mantarımsı dış zarını damaktan temizleyerek iştahı taze tutar.
- Genç Kırmızılar (Rioja Joven veya Garnacha): Meşe fıçısında yıllanmış ağır tanenli şaraplar, bu ince salamı saniyeler içinde boğar. Taze kırmızı meyve notaları yüksek, ipeksi ve fıçı görmemiş genç İspanyol kırmızıları (Joven Tempranillo), Fuet'le mükemmel ve zarif bir vals yapar.
- Kraft Biralar (Pale Ale veya Pilsner): Fuet'in bir atıştırmalık (snack) olarak bar tezgahındaki en iyi dostu; soğuk, ferahlatıcı ve şerbetçiotu asiditesi belirgin bir zanaatkar biradır.

Noel Alimentaria · Katalonya · Girona

İspanya'nın en büyük şarküteri üreticilerinden biri. Bellota 100% Ibérico, Cebo Ibérico ve Gran Reserva Serrano jambonları ile chorizo, fuet ve salchichón üretiminde uzmanlaşmıştır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fuet-catalan-geleneksel-ince-ispanyol-salami-beyaz-kuflu

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