İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Fuet İberico İspanyol Geleneksel İnce Salamı

Fuet Ibérico

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın Katalonya bölgesine özgü geleneksel "Fuet" salamının, %100 veya %50 safkan İberico domuz eti kullanılarak üretilen premium versiyonudur. İnce formda doldurulan, doğal bağırsağının üzerinde oluşan beyaz küf (Penicillium) tabakasıyla karakteristik bir mantar aroması kazanan bu ürün; İberik domuzunun zengin yağ yapısı ve hafif karabiber dokunuşuyla tatlımsı, narin ve ağızda eriyen bir lezzet sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-FUET-IB**
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 İberico, İspanyol şarküteri kültürünün, özellikle de Katalonya bölgesinin en ikonik ürünlerinden biri olan ince salamın (Fuet), İber yarımadasının prestijli İberico domuz etinden hazırlanan üst düzey formudur. Chorizo gibi kırmızı toz biber (pimenton) içermez; karakterini sadece kaliteli domuz eti, domuz yağı, deniz tuzu ve karabiberin uyumundan alır. İberico domuzunun kullanılması, standart Fuet ürünlerine kıyasla çok daha derin bir umami, fındıksı notalar ve damakta kayıp giden yumuşak bir doku yaratır. Bu ürünün en büyük karakteristik özelliği, dış yüzeyini kaplayan ve üretim sürecinde doğal olarak gelişen ince beyaz küf (Penicillium candidum veya nalgiovense) tabakasıdır. Bu faydalı küf, tıpkı Brie veya Camembert peynirlerinde olduğu gibi salamın içine doğru hafif topraksı, mantarımsı aromalar taşır ve kuruma evresinde etin fazla nem kaybetmesini önleyerek içinin yumuşak kalmasını sağlar. İnce çapı (yaklaşık 3-4 cm) nedeniyle olgunlaşma süresi kısadır, bu da ona taze, tatlımsı ve narin bir profil kazandırır. Profesyonel mutfaklarda Fuet İberico, herhangi bir pişirme işlemine maruz bırakılmadan, doğrudan oda sıcaklığında servis edilen klasik bir soğuk başlangıç ve tapas ürünüdür. Geleneksel olarak doğal bağırsağı ve üzerindeki beyaz küf tabakası soyulmadan, hafif çapraz (verev)

ve ince dilimler halinde kesilerek tüketilir. Manchego peyniri, artisan ekmekler, zeytin ve hafif asiditeli meyvelerle hazırlanan şarküteri tabaklarında mükemmel bir dengeleyici unsurdur. Şarap barlarında tek lokmalık atıştırmalık (pica-pica) olarak yoğun talep görür. Ticari açıdan değerlendirildiğinde Fuet İberico; lüks şarküteriler, gurme marketler, tapas barları ve şarap odaklı restoranlar için fire oranı sıfır, hazırlık süresi gerektirmeyen son derece pratik bir üründür. Misafirlerin kolaylıkla tüketebileceği, damak yormayan ama İberico genetiği sayesinde "premium" beklentisini fazlasıyla karşılayan bu geleneksel lezzet, İTHALY seçkisiyle profesyonel işletmelerin menülerine değer katar.

MUTFAKTA KULLANIM

Fuet İberico, mutfakta herhangi bir ısıl işlem, pişirme veya sos hazırlığı gerektirmeyen, doğrudan porsiyonlanıp servis edilen (ready-to-eat) bir üründür. İberico domuzundan gelen yüksek oleik asitli yağ yapısı sayesinde, dilimlendiğinde oda sıcaklığında hızla terleyerek aromasını dışa vurur.

Mutfakta Kullanım ve Eşleşmeler:
- Tapas ve Pica-Pica (Atıştırmalık): İspanyol barlarının en klasik atıştırmalığıdır. Yaklaşık 3-4 milimetre kalınlığında, hafif verev (çapraz) kesilerek doğrudan ahşap tahtalarda, yanında zeytin veya badem ile sade olarak sunulur.
- Şarküteri Tabakları: Chorizo veya Salchichon gibi daha yoğun baharatlı ürünlerin yanında, damakta bir "es" vermek, tatlımsı ve narin bir geçiş sağlamak için tabakların nötrleyici ve zarif yıldızı olarak konumlandırılır.
- Bocadillos (İspanyol Sandviçleri): Çıtır kabuklu artisan baget ekmeklerinin arasına, üzerine hafifçe sızma zeytinyağı gezdirilerek yerleştirilir.
- Peynir Eşleşmeleri: Üzerindeki doğal küf mantarımsı bir aroma kattığı için, çok ağır olmayan, orta olgunluktaki peynirlerle (genç Manchego, Gouda, hafif kaşarlar) kusursuz bir gastronomi eşleşmesi yakalar.

Ürün Bilgisi ve Teknik Özellikler:
Fuet, İspanyolca'da "kamçı" anlamına gelir ve ürünün ince, uzun, esnek yapısına atıfta bulunur. Bu ince form (genellikle domuzun ince bağırsağı kullanılır), ürünün 2 ila 4 hafta gibi kısa bir sürede olgunlaşmasını sağlar. Çapı dar olduğu için etin iç kısmı kuruyup sertleşmeden fermente olur; bu sayede salam esnek bir yapıya ve kremsi bir dokuya sahip olur.

"İberico" etiketi, üründe kullanılan etin İber yarımadasına özgü siyah domuzlardan elde edildiğini gösterir. Bu domuzların genetik yapısı, yağın kas aralarına (intramüsküler) homojen dağılmasını sağlar. Standart bir beyaz domuz (Serrano vb.) etinden yapılan Fuet daha sert ve yalınken, Fuet İberico çok daha sulu, yağlı ve kompleks bir tada sahiptir.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği:
En önemli teknik detay kabuk kullanımıdır. Fuet İberico'nun dışını kaplayan doğal beyaz küf tabakası (Penicillium) sadece görsel bir unsur değil, lezzet profilinin (mantar, toprak aromaları) temel taşıdır. Doğal bağırsak kullanıldığı için bu dış katman tamamen yenilebilirdir. Geleneksel ve gastronomik açıdan doğru olan servis, ürünün soyulmadan dilimlenmesidir. Buzdolabında muhafaza edilen ürün, dilimlenmeden en az 20 dakika önce oda sıcaklığına (20-22°C) çıkartılmalı ve soğuk servis edilmemelidir.

> **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-iberico-ispanyol-geleneksel-ince-salami

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