İBERICO VE PREMIUM ETLER · DOMUZ ETI

Geleneksel Girit Apaki Füme Domuz Eti

Apaki () - Traditional Cretan Smoked Pork

SOĞUK ZİNCİR

Yunanistan'ın Girit adasına özgü bin yıllık geleneksel tarifle; şarap sirkesi ve taze dağ otlarıyla marine edildikten sonra zeytin odunu ateşinde yavaşça tütsülenen (füme) premium domuz etidir. HORECA operasyonlarında Akdeniz konseptli lüks tapas, meze ve artisan tabaklar için sıfır fireli, yüksek kârlı ve şaşırtıcı bir gastronomi şöleni sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DOM-08**
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

Geleneksel Girit Apaki (Tütsülenmiş Domuz Eti), Akdeniz havzasının ve özellikle Girit adasının en ikonik ve karakteristik şarküteri miraslarından biridir. Sıradan füme etlerin veya Amerikan pastırmalarının (bacon) aksine, Apaki sadece dumanla değil; asidite, bitkisel aromalar ve yavaş ateşin muazzam bir kimyasıyla şekillenir. Antik çağlardan günümüze kadar değişmeyen bu reçete, domuz etine benzersiz bir derinlik ve karakter kazandırır. Bu eşsiz etin üretim süreci, doğaya duyulan saygılı bir ritüele dayanır. Yağsız ve yüksek kaliteli domuz etleri şeritler halinde kesilir ve ilk olarak yüksek asiditeli Girit şarap sirkesi, deniz tuzu, karabiber, adaçayı, biberiye ve yaban dağ kekiği (oregano) karışımında günlerce marine edilir. Sirke eti hem yumuşatır hem de doğal bir koruma kalkanı oluştururken, dağ otları etin dokusuna işler. Ardından etler, zeytin ağacı dalları, selvi ve çam kozalaklarından oluşan aromatik, yavaş bir ateşin üzerinde günlerce tütsülenir (smoking). Ortaya dışı koyu renkli, içi pespembe, asidik, isli ve otların ferahlığını taşıyan bir lezzet bombası çıkar. Profesyonel mutfaklar, lüks meyhaneler (Taverna konsepti) ve Akdeniz fine dining restoranları için Apaki, menüye eklendiği an yöreselliği ve "Algısal Değer"i (perceived value) zirveye taşıyan bir üründür. Kullanıma tamamen hazır, firesiz bir şarküteridir. Soğuk olarak dilimlenip meze tahtalarında servis edilebileceği gibi, tavada saniyeler içinde ısıtıldığında içindeki şarap sirkesi ve isli yağlar uyanarak salonda baş döndürücü bir koku yaratır. İTHALY güvencesiyle mutfağınıza gelen orijinal Apaki, menünüzdeki başlangıç ve tapas operasyonlarını efor sarf etmeden en üst segmente taşır.
Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Apaki ile sıradan Füme Domuz Eti (Smoked Pork) arasındaki fark nedir? Sıradan füme etler sadece tuza yatırılır ve standart odunlarla tütsülenir. Apaki'nin DNA'sını belirleyen şey "Şarap Sirkesi" marinasyonudur. Bu sirke eti yumuşatır, farklı bir asidik-tatlı profil katar. Ayrıca tütsüleme işleminde zeytin ağacı dalları ve Girit dağ otlarının kullanılması, eti sıradan bir is kokusundan çıkarıp aromatik bir Akdeniz rüzgarına dönüştürür. Apaki nasıl tüketilmelidir? Pişirmeye gerek var mıdır? Apaki, marinasyon ve uzun

tütsüleme süreci sayesinde tamamen pişmiş ve yemeye hazır bir üründür. İnce dilimlenerek soğuk meze/şarküteri tahtalarında doğrudan tüketilebilir. Ancak Yunan şeflerin en sevdiği yöntem; ince dilimlenmiş Apaki'yi sıcak bir tavaya (yağsız) atıp sadece 1-2 dakika kendi yağıyla hafifçe kızartarak sıcak servis etmektir. Salata veya sıcak yemeklerde kullanılabilir mi? Kesinlikle. Apaki'nin o yoğun isli ve sirkeli aroması, kullanıldığı her yemeğe derinlik katar. Sıcak makarna soslarında, omletlerde, artisan pizzaların üzerinde veya Akdeniz yeşillikleriyle hazırlanan soğuk/ılık salatalarda protein ve lezzet kaynağı (topping) olarak mükemmel bir operasyonel esneklik sunar.

MUTFAKTA KULLANIM

Gastronomi Mühendisliği:
Apaki üretimindeki kimyasal dönüşüm, asit (sirke) ve dumanın (smoke) eşzamanlı kürleme gücüne dayanır. Şarap sirkesinin düşük pH değeri, etin protein yapısındaki (aktin ve miyozin) lifleri yavaşça kırarak eti yumuşatır (asidik denatürasyon). Bu yüzden Apaki, ağızda sakız gibi uzamaz, çok tok ve dağılan bir yapı sergiler. HORECA operasyonları için bu ürün tam bir maliyet/kâr kurtarıcısıdır. Şefler, tavada ısıttıkları bir Apaki'nin tavada bıraktığı o sirkeli ve isli yağı (fond) küçük bir miktar zeytinyağı ve limonla çırparak, yanındaki salatanın vinaigrette (vinaigret) sosunu bedavaya elde edebilirler. Tek bir ürün, bütün bir tabağın lezzet iskeletini oluşturur; 50 gramlık bir Apaki porsiyonu bile çok yoğun aroması nedeniyle doyurucu bir etki yaratır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Fava ve Apaki (Girit Klasiği): Akdeniz menülerinin altın kuralı. İpeksi bir kıvamda hazırlanmış ılık sarı mercimek favasının (Fava Santorinis) üzerine, tavada saniyeler içinde kendi yağıyla çıtırlaştırılmış Apaki dilimleri konur. Favanın o yavan, kremsi ve tatlımsı topraklığı, Apaki'nin isli ve asidik etiyle muazzam bir denge kurar. Kar marjı muazzam bir tabaktır.
- Saganaki Apaki: Tavaya alınan ince Apaki dilimleri, taze kekik ve kiraz domateslerle kısa bir süre sotelenir. Üzerine biraz Yunan Ouzo'su dökülüp alevlendirilir (flambé). Ardından kaliteli bir gravyer veya saganaki peyniriyle fırınlanıp ekmek banmalık bir sıcak tapas yaratılır.
- Artisan Akdeniz Salatası: Roka, ıspanak, keçi peyniri ve kuru incir parçaları... Üzerine doğrudan tavadan çıkan ılık Apaki dilimleri eklenir. Apaki'nin ısısıyla eriyen keçi peyniri ve isli yağlar salataya lüks bir sos (dressing) görevi görür.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Assyrtiko veya Vidiano: Apaki'nin içinde yoğun bir sirke asiditesi ve is bulunur. Bu yüzden onu taşıyacak şarabın asiditesinin şimşek gibi çakması ve mineralitesinin yüksek olması gerekir. Yunanistan'ın volkanik topraklardan gelen Assyrtiko'su veya Girit'in kendi asil üzümü Vidiano, bu eti damağınızda yıkayan kusursuz eşlikçilerdir.
- Syrah (Şiraz): Eğer kırmızı şarap tercih edilecekse, karabiber, is ve yoğun kırmızı orman meyveleri barındıran gövdeli bir Syrah, etin o tütsülenmiş odunsu yapısıyla mükemmel bir gövde uyumu yakalar.
- Rakı, Uzo veya Çipuro: Yoğun isli ve asidik meze kültürünün vazgeçilmezi. Anasonun tatlımsı ve ferahlatıcı karakteri, Apaki'nin tuzlu ve dumanlı yapısını kusursuzca keser.

Doğru Servis ve Profesyonel Dinamikler:
Apaki'yi tavada ısıtırken KESİNLİKLE yüksek ısıda uzun süre tutulmamalı ve ekstra sıvı yağ (tereyağı dahil) eklenmemelidir. İçinde şarap sirkesi barındırdığı için yüksek ısı sirkenin yanmasına ve acılaşmasına neden olur. Orta-kısık ateşte, kendi yağıyla hafifçe ısınması ve uçlardaki o siyah dumanlı katmanın (bark) terlemesi servise hazır olduğunun tek işaretidir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=geleneksel-girit-apaki-fume-domuz-eti

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