İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Jamon Serrano 9 Ay Kemikli İspanyol Jambonu (Bodega)

Jamón Serrano con Hueso (9 Meses) - Bodega ETG

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın geleneksel beyaz domuzlarından elde edilen ve dağ havasında en az 9 ay kürlenerek "Bodega" statüsüne ulaşan kemikli bütün İspanyol jambonudur. Geleneksel ahşap standında (jamonero) elde kesilmek üzere tasarlanan bu taze, yumuşak dokulu ve hafif tuzlu şarküteri efsanesi; tapas barlar, kahvaltı büfeleri ve otantik restoran sunumları için mükemmel ve bütçe dostu bir başlangıç ürünüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-SER9-K**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**7–8 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Kutulu tam bacak**
Koli İçi	**1 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Jamon Serrano Bodega Kemikli Bütün But, İspanyol gastronomi kültürünün en ikonik ve ticari açıdan en yaygın temsilcisidir. Yüksek kaliteli beyaz domuz (Duroc, Landrace veya Large White) ırklarının arka bacaklarından elde edilen bu ürün, Avrupa Birliği'nin ETG (Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş) standartlarına uygun olarak üretilir. Dağ (sierra) iklimini taklit eden doğal veya iklimlendirilmiş mahzenlerde en az 9 ay boyunca kurumaya bırakılarak "Bodega" unvanını alır. 9 ay gibi görece kısa bir olgunlaşma süresi, ürünün karakterini doğrudan belirler. Gran Reserva (15+ ay) gibi yıllanmış jambonlara kıyasla etin içinde çok daha fazla nem (su oranı) bulunur. Bu yapı, etin renginin daha açık, parlak bir pembe olmasını; dokusunun ise daha elastik, yumuşak ve çiğnemesi kolay bir formda kalmasını sağlar. Tat profili, ağır ve kompleks umami notalarından ziyade, taze, hafif tatlımsı ve belirgin bir şarküteri tuzluluğu sunar. Bu hafiflik, onu günün her saatinde (özellikle kahvaltılarda) tüketime uygun hale getirir. Profesyonel mutfaklarda kemikli Serrano jambonu hem bir lezzet unsuru hem de dekoratif bir şov aracıdır. "Jamonero" adı verilen özel standa sabitlenen but, eğitimli bir personel tarafından sipariş anında göz önünde kesilir. Açık mutfaklarda, tapas barlarda veya premium şarküterilerin vitrinlerinde bütün olarak

sergilenmesi, mekana doğrudan otantik bir İspanyol ruhu katar. Ayrıca kesim işlemi bittikten sonra kalan devasa kemik parçası, mutfaklar için muazzam bir et suyu (caldo) kaynağıdır. Ticari operasyonlar (HORECA) açısından Jamon Serrano Bodega, İspanyol jambonları dünyasına giriş niteliğindedir. Bütün bir but satın almak ve elde kesmek; hem görsel bir pazarlama hamlesi hem de porsiyon maliyetini en alt seviyeye indiren bir satın alma stratejisidir. Müşteriye "elde kesilmiş gerçek İspanyol jambonu" deneyimini, işletme için en yönetilebilir maliyetle sunmanın mutlak yoludur. Sıkça Sorulan Sorular Bodega statüsü ne anlama gelir? Serrano jambonlarında "Bodega", etin en az 9 ay boyunca kürlendiğini ve olgunlaştığını gösteren resmi kalite sınıfıdır. Bu süre, çiğ domuz etinin güvenli, lezzetli ve tüketilebilir geleneksel bir şarküteri ürününe dönüşmesi için gereken ilk ideal evredir. Bu ürünü kimler tercih etmelidir? Maliyet kontrolünü ön planda tutan, kahvaltı veya brunch menülerinde İspanyol dokunuşu arayan oteller; görsel bir şov yapmak isteyen ama 15 aylık (Gran Reserva) ürünlere bütçe ayırmak istemeyen tapas barlar ve şarap evleri için en ideal kemikli başlangıç ürünüdür. Kemikli jambon nasıl saklanmalıdır? Bütün kemikli but asla buzdolabına veya soğuk hava deposuna konmamalıdır (ürün terler ve bozulur). Kesim işlemine başlandıktan sonra ürün oda sıcaklığında (serin ve kuru bir yerde) stant üzerinde bırakılır. Kurumayı önlemek için, etin açılan yüzeyi, ilk kesimde üzerinden çıkan kendi beyaz yağ tabakasıyla kapatılmalı ve üzerine hava alan pamuklu bir bez örtülmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Ürün Karakteri:
Kemikli formdaki "Bodega" (9 ay) Serrano, kemiksiz versiyonlara göre çok daha zengin bir anatomiye sahiptir. Kemik çevresindeki etler, iliğin ve kalsiyumun etkisiyle daha derin bir aromaya ulaşırken, dış kısımlar daha yumuşak ve esnektir. Olgunlaşma süresi kısa olduğu için protein parçalanması (proteoliz) henüz başlangıç seviyesindedir; bu yüzden kristalize (beyaz nokta nokta) yapılar bu üründe görünmez. Daha nemli olduğu için bıçağın altında kolayca kayar ancak elde kesimi, 15 aylık kuru bir jambona göre daha elastik bir direnç gösterir.

İmza Reçeteler ve Mutfak Uygulamaları:
- Pan con Tomate (Tapas Ritüeli): Kızarmış baget dilimlerine taze sarımsak sürtülür, üzerine domates rendesi ve sızma zeytinyağı eklenir. En üste göz önünde taze kesilmiş ince Serrano dilimleri yerleştirilir.
- Caldo de Jamon (Jambon Suyu): But üzerindeki tüm et tüketildikten sonra kalan koca kemik asla atılmaz. Doğrayıcı/testere yardımıyla 4 parçaya bölünür, pırasa, havuç ve soğan ile birlikte uzun saatler kaynatılarak, paella veya risottolar için paha biçilmez bir baz su yaratılır.
- Huevos Rotos con Jamon: Kızarmış ince patatesler ve sıvı sarılı göz yumurtanın üzerine atılan taze Serrano parçaları. Yumurtanın ısısı jambonu terletir, tuzluluğunu patatese geçirir.
- Taquitos Uygulamaları: Butun kesilmesi zor olan ve kemiğe en yakın dip kısımlarından çıkan düzensiz parçalar ufak küpler (taquitos) halinde kesilerek beşamel soslu İspanyol kroketlerinde (Croquetas) değerlendirilir. Sıfır atık, yüksek ciro.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Joven (Genç) Tempranillo: Çok fazla yıllanmamış, kırmızı orman meyvesi aromaları yüksek, fıçı teması az İspanyol kırmızı şarapları. 9 aylık jambonun tazeliği ile genç şarabın tazeliği eşleşir.
- Kuru Elma Şarabı (Sidra): Özellikle Kuzey İspanya'da (Asturias) tuzlu şarküteri ürünleriyle sek elma şarabı tüketmek büyük bir gelenektir. Şarabın asiditesi jambonun tuzunu yıkar.
- Cava (İspanyol Köpüklüsü): Tapas başlangıçlarında, damaktaki et hissini temizlemek ve iştah açmak için mükemmeldir.

Peynir ve Tamamlayıcı Eşleşmeler:
- Taze ve Genç Peynirler: Çok yoğun küflü peynirler 9 aylık jambonun narin yapısını ezer. Gouda, 3 aylık genç Manchego veya hafif Provolone en doğru peynir yarenleridir.
- Zeytin ve Kavun: İspanyol Gordal veya Arbequina zeytinleri tapas tahtasına eşlik eder. Yaz aylarında ise tatlı kavun ile sarılarak (Melon con Jamon) klasik tatlı-tuzlu kontrastı yaratılır.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği (Cortador Kuralları):
Bütün but, "Jamonero" standına toynağı yukarı bakacak (Maza - en etli kısım) şekilde yerleştirilir. Dıştaki sert, sararmış yağ tabakası geniş bir bıçakla (cuchillo carnicero) temizlendikten sonra, uzun ve esnek "cuchillo

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=jamon-serrano-9-ay-kemikli-ispanyol-jambonu-bodega

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