İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Jamon Serrano 9 Ay Kemiksiz İspanyol Jambonu (Bodega)

Centro de Jamón Serrano Deshuesado (9 Meses) - Bodega

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın geleneksel beyaz domuzlarından elde edilen ve 9 ay boyunca olgunlaştırılan kemiksiz İspanyol jambonudur. HORECA profesyonelleri ve şarküteri dilimleme makineleri için özel olarak kemiksiz blok (centro) formunda hazırlanan bu "Bodega" statüsündeki ürün; sıfır fire avantajı, standart dilimlenebilir yapısı ve hafif tuzlu, dengeli profiliyle kahvaltı büfeleri, sandviçler ve tapas menüleri için mükemmel bir ticari çözümdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-SER9-KS**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**5,5–6,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu blok**
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 Kemiksiz Blok, İspanyol şarküteri kültürünün dünya çapında en çok tüketilen, ticari mutfaklar için en ergonomik hale getirilmiş versiyonudur. Yüksek kaliteli beyaz domuz ırklarından (genellikle Duroc veya Large White) elde edilen bu ürün, Avrupa Birliği'nin ETG (Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş) standartlarına uygun olarak üretilir. 9 aylık olgunlaşma süresi onu resmi olarak "Bodega" (Mahzen) sınıfına sokar. But, kurutma sürecinden sonra kemiğinden ustalıkla ayrılır, preslenerek formlanır ve vakumlanır; bu sayede işletmelere firesiz, net bir et bloğu sunulur. 9 ay (Bodega) seviyesindeki olgunlaştırma, ürünün henüz kurumadan, yumuşaklığını ve esnekliğini korumasını sağlar. Gran Reserva (15+ ay) gibi daha uzun süre yıllanmış ürünlere kıyasla daha yüksek bir nem oranına sahiptir. Bu yapı, etin pembe canlılığını korumasını, damakta daha taze ve yumuşak bir his bırakmasını sağlar. İberico ürünlerindeki yoğun kas içi yağlanma (mermerleşme) bu üründe yoktur; bunun yerine daha yalın, sıkı ve hafif tuzlu, belirgin bir şarküteri karakteri öne çıkar. Profesyonel mutfaklarda kemiksiz (deshuesado) Serrano, tamamen şarküteri dilimleme makinelerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Usta bir "cortador" (kesici) gerektirmez. Makinede yaprak inceliğinde, aynı gramajda ve kusursuz

standartta kesilebilir. Açık büfe kahvaltılar, İspanyol usulü soğuk sandviçler (bocadillos), pizza ve focaccia üzeri uygulamalar ile maliyet odaklı şarküteri tabakları için mutfak şeflerinin en büyük yardımcısıdır. Ticari ve operasyonel açıdan kemiksiz Serrano, HORECA sektöründe mutlak bir maliyet kontrolü sağlar. %100 net kullanım oranı (sıfır kemik ve dış kabuk firesi) sayesinde porsiyon maliyeti kuruşu kuruşuna hesaplanabilir. Oteller, zincir restoranlar, catering firmaları ve premium şarküteriler için İspanyol kimliğini menüye taşımanın en hızlı, en pratik ve bütçe dostu yoludur. Sıkça Sorulan Sorular Serrano Bodega ne anlama gelir? Serrano jambonlarında "Bodega", ürünün en az 9 ay boyunca olgunlaştırıldığını belirten resmi bir sınıflandırmadır. 9 ay, jambonun çiğ et formundan çıkıp şarküteri profiline kavuştuğu ilk ideal evredir. Daha yumuşak, daha az yoğun ve günlük tüketime (kahvaltı, sandviç) en uygun olan sınıftır. Kemiksiz formun (Deshuesado) avantajı nedir? Kemikli bir jambonda %40'a varan kemik ve dış yağ firesi varken, kemiksiz blokta (Centro) bu oran %0'dır. Şarküteri makinelerinde pürüzsüzce kesilir, uzman personel gerektirmez ve mutfaktaki servis hızını maksimuma çıkarır. Jamon Serrano pizza veya sıcak yemeklerde pişirilir mi? Geleneksel olarak jambonun fırına veya tavaya girmesi önerilmez çünkü ısı, etin suyunu hızla uçurur ve üründeki tuz oranını agresif şekilde açığa çıkarır. Ancak sıcak menülerde kullanılacaksa, pizza veya focaccia fırından çıktıktan hemen sonra, ürünün üzerine ince dilimler halinde eklenmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Ürün Karakteri:
Kemiksiz 9 Aylık (Bodega) Serrano, mutfak bilimi açısından "yüksek nemli şarküteri" sınıfına daha yakındır. Daha yaşlı jambonlardaki o kristalize doku ve yoğun amino asit parçalanması (umami patlaması) yerine, taze, canlı ve elastik bir kas yapısı sunar. Bu elastik yapı, ürünün şarküteri makinesi bıçağında parçalanmadan, dağılmadan bütün bir dilim (yaprak) halinde çıkmasını sağlar. Şeflerin büyük ziyafet operasyonlarında ve hızlı servis noktalarında bu ürünü tercih etmesinin ardındaki kimyasal sır da bu esnekliktir.

İmza Reçeteler ve Mutfak Uygulamaları:
- İspanyol Usulü Bocadillo: Otel lobi menülerinin vazgeçilmezi. Taze pişmiş baget ekmeğinin arasına sızma zeytinyağı, hafif domates rendesi ve makinede ince kesilmiş bolca 9 aylık Serrano. Hızlı, karlı ve lezzetli.
- Pizza ve Focaccia Topping: Napoliten veya Roma stili pizzalarda fırınlama işlemi bittikten sonra, hamur hala dumanı tüterken üzerine atılır. Hamurun sıcaklığı, jambonun aromasını uyandırmak için yeterlidir.
- Kahvaltı Büfesi Şarküteri Tabakları: Otellerin açık büfelerinde domates, salatalık ve zeytin ile birlikte sunulan, misafirin gözünü dolduran pembe ve standart dilimli ana şarküteri ürünüdür.
- Ensalada Mixta (Serrano Salata): Akdeniz yeşillikleri, çeri domates ve balzamik sirke ile hazırlanan salataların üzerine kıvrılmış (gül formunda) ince dilimler halinde eklenerek protein ve tuz dengesi yaratılır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Soğuk Lager ve Pilsner Biralar: Ürünün tuzlu ve yalın yapısı, çok kompleks şaraplar yerine soğuk, gazlı ve ferahlatıcı biralarla kusursuz çalışır.
- Genç Beyaz Şaraplar (Verdejo veya Sauvignon Blanc): İspanya'nın Rueda bölgesinden gelen asidik ve taze beyaz şaraplar, 9 aylık jambonun tazeliğiyle çok iyi örtüşür.
- Joven (Genç) Kırmızı Şaraplar: Fıçı görmemiş, meyvemsi ve hafif içimli kırmızı şaraplar tercih edilmelidir.

Peynir ve Tamamlayıcı Eşleşmeler:
- Taze ve Yarı Sert Peynirler: Çok yoğun aromalı küflü peynirler yerine; Gouda, Edam, taze Kaşar, Emmental veya sadece birkaç aylık genç Manchego gibi süt aroması yüksek peynirlerle dengelenmelidir.
- Taze Meyveler: Kavun, incir veya yeşil üzüm. Jambonun tuzluluğunu meyvenin früktozu (doğal şekeri) ile dengeleyen kontrast tabakları yaratmak için idealdir.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği:
Bu üründen maksimum randıman almanın tek bir kuralı vardır: Kesim sırasındaki ısı. Kemiksiz blok, şarküteri makinesine mutlaka buzdolabı sıcaklığında (soğukken) alınmalıdır. Ürün ısınırsa makinede kayar ve dilimler kalınlaşır. Ancak kesildikten sonra, misafirin masasına gitmeden önce dilimler oda sıcaklığında (en azından 10-15 dakika) nefes almalıdır. Soğuk et aromasız ettir.

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-kemiksiz-ispanyol-jambonu-bodega

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