İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Jamon Serrano Gran Reserva 15 Ay Kemikli İspanyol Jambonu

Jamón Serrano Gran Reserva con Hueso (15 Meses) - ETG

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

İspanya'nın geleneksel beyaz domuzlarından elde edilen ve dağ mahzenlerinde en az 15 ay boyunca olgunlaştırılarak "Gran Reserva" statüsüne ulaşan kemikli bütün İspanyol jambonudur. Geleneksel 'jamonero' standında elde kesilmek üzere tasarlanan bu ikonik ürün; az yağlı sıkı dokusu, karakteristik yakut pembe rengi ve derinleşmiş umami lezzetiyle tapas barların, şarküterilerin ve otantik restoran sunumlarının görsel ve gastronomik yıldızıdır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-GR15-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 Gran Reserva Kemikli Bütün Bacak, İspanyol şarküteri geleneğinin dünya mutfaklarındaki en tanınmış ve en yaygın temsilcisidir. İberico (siyah domuz) ırkının aksine, yüksek kaliteli beyaz domuz (Duroc, Landrace veya Large White) ırklarından elde edilir. "Serrano" kelimesi, "sierra" (dağlık bölge) kelimesinden gelir ve geleneksel dağ havasında kurutma yöntemini temsil eder. Avrupa Birliği tarafından ETG (Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş - Especialidad Tradicional Garantizada) statüsüyle korunmaktadır. Serrano sınıflandırmasında zirveyi "Gran Reserva" etiketi belirler. Bu, ürünün mahzenlerde (bodega) en az 15 ay (çoğu zaman 18 aya kadar) yavaş yavaş kürlendiğini ve olgunlaştığını garanti eder. Bu uzun süre, etin içindeki nemin büyük ölçüde uçmasını sağlayarak lezzeti konsantre hale getirir. İberico'ya kıyasla daha az kas içi yağına (mermerleşme) sahip olan Serrano, daha sıkı bir dokuya, canlı bir yakut-pembe renge ve hafif tatlımsı, belirgin bir tuzluluk barındıran net bir şarküteri profiline sahiptir. Profesyonel mutfaklarda kemikli bir Jamon Serrano, sadece bir içerik değil, aynı zamanda dekoratif ve ritüelistik bir unsurdur. Ürün, "jamonero" adı verilen özel ahşap veya çelik standa sabitlenerek, esnek ve uzun "cuchillo jamonero" (jambon bıçağı) ile usta bir kesici (cortador) tarafından kağıt

inceliğinde dilimlenir. Sipariş üzerine anında kesilip servis edilmesi, ürünün kurumamasını ve aromasını maksimum seviyede yansıtmasını sağlar. Tapas menülerinin başrol oyuncusu olmasının yanı sıra, kemik kısmı da İspanyol mutfağında et suları ve çorbalar için paha biçilmez bir aroma vericidir. Ticari ve operasyonel açıdan Jamon Serrano Gran Reserva, İberico'ya göre daha erişilebilir bir maliyete sahip olduğu için HORECA sektöründe karlılığı en yüksek ürünlerden biridir. Doğru bir elde kesim eğitimiyle yüksek porsiyon randımanı alınabilir. Restoranların açık mutfaklarında veya premium şarküterilerin vitrinlerinde bütün olarak sergilenmesi, mekana doğrudan otantik bir İspanyol kimliği ve premium bir gastronomi algısı katar. Sıkça Sorulan Sorular Serrano ile İberico jambon arasındaki fark nedir? En temel fark domuzun genetiğidir. Serrano jambonu beyaz domuz ırklarından, İberico ise siyah İber yarımadası domuzlarından elde edilir. Serrano daha sıkı dokulu, pembe renkli ve daha az yağlıdır. İberico ise kas içine işleyen yoğun yağıyla damakta eriyen, daha kırmızı ve kompleks bir profile sahiptir. Serrano, günlük tüketim ve klasik tapaslar için idealdir. Gran Reserva statüsü ne anlama gelir? Serrano jambonlarında olgunlaşma süresine göre üç kalite sınıfı vardır: Bodega (9-12 ay), Reserva (12-15 ay) ve Gran Reserva (15 ay ve üzeri). Gran Reserva, en uzun süre dinlendirilmiş, lezzeti en çok derinleşmiş ve su oranı en aza inmiş en üst kalite segmentidir. Kemikli jambon kesildikten sonra nasıl saklanmalıdır? Kesim işlemi bittikten sonra ürün buzdolabına konmamalıdır. Kesilen yüzeyin kurumaması ve okside olmaması için, jambonun kendi dış yüzeyinden kestiğiniz beyaz yağ tabakalarıyla açıkta kalan etin üzeri kapatılmalı ve üstüne temiz, nefes alan pamuklu bir mutfak bezi örtülerek serin, nemsiz bir ortamda (oda sıcaklığında) bekletilmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Ürün Karakteri:
Kemikli Jamon Serrano, İberico ailesine göre daha düşük bir intramüsküler (kas içi) yağ oranına sahiptir. Bu durum, etin daha hızlı kurumaya meyilli olması demektir. "Gran Reserva" seviyesindeki 15 aylık olgunlaşma, etin protein yapısını parçalayarak (proteoliz) amino asitleri açığa çıkarır; ürünün kendine has yoğun "umami" ve hafif cevizsi tadı bu kimyasal süreçten gelir. Kemik üzerinde olgunlaşan et, kemiğin içindeki iliğin ve kalsiyum yapısının yıllanma sürecinde ete geçmesiyle kemiksiz versiyonlara kıyasla çok daha derin ve geleneksel bir lezzet profili barındırır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Uygulamaları:
- Croquetas de Jamon (İspanyol Jambonlu Kroket): Bütün but kesilirken kemiğe yakın olan ve dilimlenmesi zorlaşan düzensiz parçalar (taquitos) ufak ufak doğranır. Yoğun bir beşamel sosla harmanlanıp panelenerek kızartılır. İspanya'nın en karlı ve meşhur atık değerlendirme (zero waste) reçetesidir.
- Huevos Rotos (Kırık Yumurta): İnce doğranmış ve zeytinyağında kızartılmış patateslerin üzerine göz yumurta kırılır, yumurtanın sarısı patlatılır ve üzerine anında elde kesilmiş taze Serrano dilimleri atılır. Jambon sıcak tavada pişmez, patates ve yumurtanın buharıyla terler.
- Caldo de Jamon (Jambon Suyu): Et tamamen bittiğinde geriye kalan devasa kemik atılmaz. Testere ile 3-4 parçaya bölünüp uzun süre kaynatılarak, paella, risotto veya çorbalarda kullanılacak muazzam derinlikte bir "jambon et suyu" elde edilir.
- Klasik Tapas ve Bocadillos: Sızma zeytinyağı ve domates rendeli artisan ekmek (Pan con Tomate) üzerine ince dilimler halinde servis edilir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Genç Tempranillo veya Garnacha: İspanya'nın Rioja veya Ribera del Duero bölgelerinin genç (Joven) veya hafif fıçılı kırmızı şarapları, Serrano'nun tuzluluğunu meyvemsi notalarla çok iyi dengeler.
- Kuru Roze Şaraplar: Provence stili veya İspanyol Rosado şaraplar, asiditeleri ile jambonun kurutulmuş dokusunu ferahlatır.
- Soğuk Bira: Serrano'nun net tuzluluğu, İberico gibi ağır bir şarap ritüeli gerektirmez; iyi soğutulmuş bir zanaatkar birasıyla (craft lager veya pilsner) kusursuz bir uyum yakalar.

Peynir ve Tamamlayıcı Eşleşmeler:
- Manchego ve Membrillo: İspanyol koyun peyniri Manchego ve geleneksel ayva ezmesi (Membrillo) Serrano'nun yanına en çok yakışan, tatlı-tuzlu dengesini kuran unsurlardır.
- Zeytin ve Turşu: İspanyol zeytinleri (Gordal veya Arbequina) ve hafif asitli kornişonlar, damaktaki tuzluluğu nötrlemek için tabaklarda mutlaka yer almalıdır.

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-gran-reserva-15-ay-kemikli-ispanyol-jambonu

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