PREMIUM ŞARKÜTERİ · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Mortadella Bologna IGP İtalyan Pişmiş Şarküteri

Mortadella Bologna IGP

IGP SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Antep fıstıklı, klasik Bologna mortadellası.Mortadella Bologna IGP; ince çekilmiş domuz eti ile karakteristik beyaz yağ parçalarının bir araya getirilip uzun süre kontrollü olarak pişirilmesiyle hazırlanan, parlak pembe renkli, narin aromalı ve yumuşak lezzet profiline sahip geleneksel İtalyan şarküteri ürünüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**MORT-BOL**
Üretici	**Levoni**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**IGP**
Net Miktar	**200 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**1601.00**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Mortadella Bologna IGP, İtalya'nın en köklü pişmiş şarküteri ürünlerinden biridir ve Avrupa Birliği tarafından Indicazione Geografica Protetta (IGP) statüsüyle korunur. İnce öğütülmüş seçilmiş domuz eti; küp biçiminde hazırlanan domuz gerdan yağı, tuz ve karabiberle birleştirilir, doğal veya uygun sentetik kılıfa doldurulur ve kuru hava fırınlarında uzun süre kontrollü biçimde pişirilir. Kesildiğinde karakteristik parlak ve homojen pembe renk ile inci beyazı yağ parçaları belirgin biçimde görülür. Doku sıkı fakat elastik olmayan, dilim yüzeyi düzgün ve homojendir. Aroması belirgin fakat zarif; lezzeti ise yumuşak, dengeli ve tütsü karakterinden arındırılmıştır. Üretim şartnamesi füme aroma kullanımına izin vermez. Fıstık kullanılabilir ancak Mortadella Bologna IGP için zorunlu bir bileşen değildir. Profesyonel mutfakta çok ince dilimlenerek antipasti ve şarküteri tabaklarında servis edilebilir; focaccia, panini ve sandviçlerde kullanılabilir. Burrata, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano ve Provolone gibi peynirlerle güçlü eşleşmeler oluşturur. Pizza uygulamalarında özellikle burrata veya stracciatella

ve Antep fıstığı ile birlikte çağdaş İtalyan servislerinin öne çıkan bileşenlerinden biridir. Geleneksel Bologna mutfağında tortellini dolgularında da önemli bir yere sahiptir. Mortadella Bologna IGP üretimi yalnızca resmi şartnamede belirlenen İtalyan bölgelerinde gerçekleştirilebilir. Kontrollü üretim yöntemi, belirlenmiş hammadde standartları, karakteristik pembe kesiti ve narin aromatik profili sayesinde restoran, otel, premium şarküteri ve profesyonel mutfaklar için güçlü gastronomik kimliğe sahip klasik bir İtalyan şarküteri ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Mortadella Bologna IGP'nin profesyonel mutfaktaki en klasik kullanım şekli çok ince dilimlenerek servis edilmesidir. İnce kesim, ürünün yağ parçalarının ağız sıcaklığında yumuşamasını ve narin et aromasının daha dengeli algılanmasını sağlar.

Antipasti ve premium şarküteri tabaklarında Prosciutto Crudo, Salame Milano ve farklı İtalyan şarküteri ürünleriyle birlikte kullanılabilir. Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone ve çeşitli Pecorino peynirleri ürünün sütlü ve etli karakterini tamamlar.

Burrata ve Stracciatella di Burrata, Mortadella Bologna IGP ile özellikle güçlü eşleşmelerdir. Mortadella'nın narin tuzluluğu ve yağlı yapısı, bu peynirlerin kremamsı dokusuyla dengelenir.

Pizza uygulamalarında Mortadella Bologna IGP özellikle beyaz pizza, burrata, stracciatella ve fıstık kombinasyonlarıyla kullanılabilir. Uzun süre yüksek sıcaklıkta pişirmek yerine çoğu çağdaş pizza uygulamasında fırından çıktıktan sonra eklenmesi, yumuşak dokusunu ve karakteristik aromasını daha iyi korur.

Focaccia ve panini servislerinde Provolone, Scamorza, Stracciatella, enginar, közlenmiş sebzeler veya pesto ile birlikte değerlendirilebilir.

Tortellini, Mortadella Bologna IGP'nin geleneksel Emilia mutfağındaki en önemli kullanım alanlarından biridir. Klasik tortellini dolgularında Mortadella; et, Prosciutto Crudo ve Parmigiano Reggiano gibi bileşenlerle birlikte kullanılır.

Tortelloni ve diğer dolgulu makarnalarda Ricotta veya Robiola gibi daha yumuşak peynirlerle karıştırılarak kremamsı dolgu hazırlanabilir.

Mortadella mousse veya krema haline getirilerek crostini, tartlet ve fine dining başlangıçlarında kullanılabilir. Küp şeklinde kesildiğinde aperitivo, büfe ve catering uygulamalarında porsiyonlanması kolaydır.

Mortadella Bologna IGP çiğ kürlenmiş bir salam değildir; tamamen pişirilmiş bir şarküteri ürünüdür. Üretimde seçilmiş domuz etleri son derece ince öğütülür. Karışıma karakteristik küpler halinde domuz gerdan yağı eklenir.

Ürün daha sonra doğal veya su buharını geçirebilen uygun sentetik kılıfa doldurulur ve kuru hava fırınlarında uzun süre pişirilir. Pişirme süresi ürünün çapına ve büyüklüğüne göre saatlerce, büyük formatlarda çok daha uzun süre devam edebilir.

Bitmiş üründe parlak ve homojen pembe et dokusu ile inci beyazı yağ parçaları açık biçimde görülmelidir. Resmi standarda göre görünür yağ parçaları ürünün karakteristik kesitinin önemli bir unsurudur.

Tat profili narin, dengeli ve aromatiktir. Tütsü aroması Mortadella Bologna IGP'nin karakteristik özelliği değildir; resmi şartname tütsü aroma vericilerinin kullanımını yasaklar.

Fıstık Mortadella Bologna IGP üretiminde kullanılmasına izin verilen bir bileşendir ancak zorunlu değildir. Bu nedenle fıstıksız bir ürün de tamamen gerçek Mortadella Bologna IGP olabilir. "Fıstıklı Mortadella" ile standart Mortadella Bologna IGP'yi iki farklı koruma statüsü gibi değerlendirmek doğru değildir.

Mortadella Bologna, 1998 yılından beri IGP korumasına sahiptir. IGP üretiminin tüm temel aşamaları şartnamede

Levoni · Lombardia

1911'den beri geleneksel İtalyan şarküteri üretimi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=mortadella-bologna-igp-italyan-pismis-sarkuteri

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