İBERICO VE PREMIUM ETLER · DOMUZ ETI

Pluma Iberico Meşe Kestaneli İber Domuz Eti (Tüy Kesim)

Pluma de Cerdo Ibérico de Bellota

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

İspanyol "Pata Negra" (siyah ırk) domuzunun sırt filetosu bitiminde yer alan, tüy (pluma) şeklindeki eşsiz anatomisi ve yüksek meşe palamudu (bellota) diyetiyle elde edilen ultra-premium et kesimidir. HORECA operasyonlarında ızgara ve fine dining tabakları için tasarlanan bu kesim; Secreto'ya göre daha yumuşak dokusu, muazzam mermerleşmesi ve yüksek oleik asit oranıyla ağızda tereyağı gibi eriyen fındıksı bir lüks sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DOM-05**
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

Pluma Ibérica de Bellota, dünya et gastronomisinde yumuşaklığın ve lezzet derinliğinin zirvesini temsil eden, İspanyol Pata Negra ırkının en ayrıcalıklı kesimlerinden biridir. İspanyolcada "Tüy" anlamına gelen Pluma, adını hayvanın boynundan başlayıp sırt filetosunun (Lomo) sonuna doğru uzanan, anatomik olarak bir kuştüyünü andıran yassı ve ince formundan alır. Hayvan başına sadece birkaç yüz gram elde edilebilen bu değerli parça, kasaplık sanatının en nadide ödüllerinden biridir. Bu etin olağanüstü dokusunun sırrı, serbest dolaşan İber domuzlarının "Montanera" (sonbahar-kış) döneminde tükettiği meşe palamudu ve kestane (Bellota) diyetidir. Bu beslenme, etin dokusuna %55'in üzerinde oleik asit (zeytinyağı karakteristiği) taşıyan bir kas içi yağ (intramüsküler mermerleşme) ağının örülmesini sağlar. Ancak Pluma'yı diğer kesimlerden (örneğin Secreto'dan) ayıran en büyük fark, sırt filetosunun (Lomo) uzantısı olması nedeniyle inanılmaz derecede yumuşak, adeta "bonfile" (tenderloin) narinliğinde bir kas yapısına sahip olmasıdır. Profesyonel mutfaklarda ve lüks steakhouse operasyonlarında Pluma Ibérica, Executive Şeflerin en prestijli ana yemek yıldızıdır. Bonfilenin narin dokusu ile antrikotun yağlı, umami yüklü lezzetini tek bir parçada buluşturur. Tavada veya kömür ateşinde yüksek ısıyla mühürlendiğinde, o zengin oleik asit saniyeler içinde eriyerek (rendering) etin yüzeyinde karamelize, çıtır bir kabuk yaratır. İçi pembe ve sulu bırakıldığında ise, damağa topraksı ve kavrulmuş fındık notaları yayan bir lezzet patlaması sunar. Ticari açıdan Pluma Ibérica, işletmelere kusursuz bir kâr ve operasyonel hız avantajı sağlar. Kemiksiz ve sinirsiz (zero waste) yapısıyla porsiyonlaması son derece kolaydır. A la carte servislerde uzun pişirme süreleri gerektirmeden a la minute (anında) hazırlanarak, misafire en üst düzey İtalyan/İspanyol "Premium Steak" algısını (perceived value) eksiksiz yaşatır ve menüdeki et maliyetlerini en yüksek kâr marjıyla dengeler. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Pluma ile Secreto Ibérico arasındaki fark nedir? Her ikisi de

İber domuzunun çok değerli, yağlı ve lezzetli kesimleridir. Ancak anatomik ve dokusal olarak ayrılırlar. Secreto, kürek kemiğinin arkasında gizlenmiş, kas lifleri daha belirgin ve yağ oranı çok yüksek (daha çiğnemesi keyifli) bir ettir. Pluma ise sırt filetosunun uzantısı olduğu için Secreto'ya göre çok daha narin, bonfile yumuşaklığında ve mermerleşmesi daha ince ağlı (homojen) bir dokuya sahiptir. Pluma Ibérica fırında veya sulu yemeklerde pişirilebilir mi? Kesinlikle tavsiye edilmez. Pluma'nın sahip olduğu üst düzey mermerleşme (yağ dokusu) ve narin kas lifleri, uzun süreli fırınlama veya sulu pişirme işlemlerinde tamamen eriyerek etin kurumasına neden olur. Bu premium etin doğası "A la Plancha" (kızgın tava) veya yüksek ateşli ızgaradır. Dışı çıtır, içi pembe kalmalıdır. Bellota (Meşe Palamudu) diyetinin ete sağladığı fayda nedir? Bellota diyeti, ete sadece topraksı ve fındıksı (kavrulmuş kestane) bir aroma katmakla kalmaz; aynı zamanda etin yağ profilini dönüştürür. Oleik asit bakımından zenginleşen bu yağ, vücut sıcaklığında (hatta oda sıcaklığında) erimeye başlar. Bu yüzden et damakta mumsu veya donuk bir his bırakmaz, tereyağı gibi pürüzsüzce erir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu:
Pluma Ibérica, et mühendisliğinde "Pars Dorsalis / Latisimus Dorsi" kas grubunun çok özel bir yansımasıdır. Bu kas, hayvanın yaşamı boyunca çok az gerilime maruz kalır; bu yüzden kollajen çapraz bağları (bağ dokusu) neredeyse hiç yoktur. Mutfak bilimindeki karşılığı mutlak "Tenderness" (Yumuşaklık) olan bu yapı, yüksek oleik asit mermerleşmesiyle birleştiğinde ısıya karşı muazzam bir reaksiyon gösterir (Maillard Reaksiyonu). Şefler için en büyük avantaj, etin "Zero Waste" (Sıfır Fire) prensibiyle doğrudan tabağa girmesidir. Kenarında kırpılacak sinir veya atılacak kalın yağ blokları (trimming) yoktur. Sığır bonfilesine ödenen astronomik birim maliyetlerin aksine, Pluma alımı food cost (gıda maliyeti) raporlarında inanılmaz bir ferahlama yaratır; üstelik menüde "100% Ibérico Bellota" etiketiyle satıldığı için bonfileyle aynı (hatta daha yüksek) fiyat bareminde konumlandırılarak restoranın genel brüt kârlılığını (Gross Profit Margin) zirveye taşır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Pluma a la Brasa con Romesco: Eğer mutfağınızda bir Josper veya Robata ızgarası varsa, Pluma o ateşin en asil dansçısıdır. Kömür ateşinde sadece mühürlenir (içi 54-56°C Medium-Rare bırakılır). Dilimlenerek tabağa alınır ve yanına sadece Katalonya'nın meşhur "Romesco" sosu (közlenmiş kırmızı biber, domates ve badem/fındık ezmesi) eklenir. Sosun o hafif asidik ve kuruyemişli yapısı, etin palamut/kestane DNA'sıyla birleşerek kusursuz bir toprak (terroir) uyumu yaratır.
- Sous-Vide Bitişli Pluma (Modern Gastronomi): Et, ince bir dal biberiye ve kendi yağıyla vakumlanarak 52°C'de 45 dakika pişirilir. Servis anında döküm tavada (veya pürmüzle) saniyeler içinde kabuğu karamelize edilir. Bu teknik, Pluma'nın zaten efsanevi olan yumuşaklığını kelimenin tam anlamıyla "kaşıkla kesilebilir" bir lükse dönüştürür.
- Asya Füzyon Tataki: Etin asil yağ profili, Ponzu sosu (narenciye ve soya) ile muazzam bir kontrast kurar. Sadece dışı mühürlenmiş Pluma dilimleri, üzerine biraz susam yağı ve taze wasabi dokunuşuyla fine dining menülerin en çok sipariş edilen başlangıç veya ana yemek platosuna (centerpiece) dönüşür.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Mencia (Bierzo) ve Pinot Noir: Pluma, mermerleşmesi yüksek ama dokusu ipek gibi narin bir ettir. Onu Cabernet gibi ağzı kurutan ağır tanenli şaraplarla eşleştirmek cinayettir. İspanya'nın Bierzo bölgesindeki Mencia üzümünün o parlak asiditesi, topraksı ve taze kırmızı orman meyvesi aromaları, etin fındıksı yağını damaktan zarifçe süpürerek (palate cleanser) mükemmel bir uyum sergiler.
- Amontillado / Palo Cortado Sherry: Şefin "Tadım Menüsü"nde (Tasting Menu) Pluma servis ediliyorsa; Endülüs'ün okside olmuş, kavrulmuş fındık ve ceviz aromalı bu sek şeri şarapları, domuzun meşe palamudu diyetiyle akıllara durgunluk veren bir aromatik kucaklaşma yaşar.
- Yıllanmış Chardonnay (Fıçılı): Kırmızı şarap içmek istemeyenler için; meşe fıçısında dinlenmiş, tereyağımsı ve gövdeli bir beyaz şarap (Burgonya stili), etin mühürlenmiş dış kabuğundaki karamelizasyonla harika bir "Ağırlık-Ağırlık" eşleşmesi kurar.

Doğru Servis ve Operasyonel Randıman:
Pluma'yı pişirirken tabağa giden en kritik an, "Resting" (Dinlendirme) evresidir. Yüksek ateşte mühürlenen etin lifleri kasılır ve sular merkeze toplanır. Izgaradan alındıktan sonra ılık bir tahtada veya tel ızgara üzerinde en az

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=pluma-iberico-mese-kestaneli-iber-domuz-eti-tuy-kesim

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