PREMIUM ŞARKÜTERI · PIŞMIŞ VE FÜME ŞARKÜTERI

Prosciutto Cotto İtalyan Pişmiş Jambon

Prosciutto Cotto

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Prosciutto Cotto; domuz butundan hazırlanan, kontrollü kürleme ve pişirme işlemleriyle yumuşak, sulu ve dengeli bir yapı kazanan geleneksel İtalyan pişmiş jambonudur. Şarküteri, panini, pizza, sandviç ve profesyonel mutfak uygulamalarında çok yönlü kullanılır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COTTO-100**
Üretici	**Rovagnati**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Net Miktar	**100 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**1602.49**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Prosciutto Cotto, İtalyan şarküteri geleneğinin temel pişmiş jambon çeşitlerinden biridir. Ana hammadde domuz butudur; et kemikten ayrıldıktan veya ürün stiline göre kemikli biçimde hazırlandıktan sonra tuzlama ve salamura/kürleme aşamalarından geçirilir, ardından kontrollü sıcaklıkta pişirilir. Kullanılan reçete, baharatlar ve teknolojik yardımcılar üreticiye göre değişebilir. İyi hazırlanmış Prosciutto Cotto; açık pembe renkli, yumuşak, nemli ve kolay dilimlenen bir yapıya sahiptir. Tat profili çiğ kürlenmiş prosciutto çeşitlerine kıyasla daha narin, hafif tatlımsı ve sütlü-ekmeksi çağrışımlara yakın olabilir. Yağ ve yağsız et arasındaki dengeli yapı ürünün sulu ağız hissini destekler. Profesyonel mutfakta ince dilimlenerek şarküteri tabakları, panini ve sandviçlerde kullanılabilir; pizza, focaccia, croissant, toast, fırın makarna ve dolgulu hamur işlerinde sıcak uygulamalara uygundur. Mozzarella, scamorza, fontina, provolone ve benzeri eriyen peynirlerle özellikle başarılı eşleşmeler oluşturur. “Prosciutto Cotto” genel bir ürün adıdır ve tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez. Ürünün gerçek kalite seviyesi; kullanılan domuz butunun niteliği, et oranı, eklenen su miktarı, salamura formülü, katkı maddeleri ve pişirme tekniğine göre ciddi biçimde değişebilir. Restoran, otel ve premium şarküteri

seçkilerinde bu nedenle üretici teknik spesifikasyonu önem taşır.

MUTFAKTA KULLANIM

Prosciutto Cotto'nun profesyonel mutfaktaki en büyük avantajı, hem soğuk hem sıcak uygulamalara kolay uyum sağlayan yumuşak ve dengeli yapısıdır.

İnce dilimlenerek şarküteri ve kahvaltı tabaklarında doğrudan servis edilebilir. Mozzarella, Fior di Latte, Scamorza, Fontina, Provolone ve çeşitli yarı sert peynirlerle birlikte kullanıldığında narin jambon aroması peynirin karakterini bastırmadan dengeli bir eşleşme oluşturur.

Panini ve sandviç uygulamaları Prosciutto Cotto'nun klasik kullanım alanlarındandır. Focaccia, ciabatta veya benzeri İtalyan ekmeklerinde mozzarella, peynir, domates, roka, enginar ve zeytin ezmesi gibi malzemelerle birlikte kullanılabilir.

Pizza üzerinde Prosciutto Cotto klasik ve güvenli bir şarküteri bileşenidir. Prosciutto e Funghi gibi jambon ve mantar kombinasyonlarında veya mozzarella bazlı sade pizzalarda kullanılabilir. Prosciutto Crudo'dan farklı olarak kontrollü biçimde fırınlanmaya daha uygundur.

Calzone ve stromboli benzeri dolgulu hamur işlerinde peynirle birlikte kullanılabilir. Sıcaklık, jambonun yağ ve nemini serbest bırakarak dolgun ve yumuşak bir iç yapı oluşturur.

Toast, croque tarzı sıcak sandviçler, kruvasan ve kahvaltılık hamur işlerinde de kullanışlıdır. Özellikle otel kahvaltıları ve hızlı servis mutfaklarında porsiyonlama kolaylığı sağlar.

Fırın makarna, lasagna ve cannelloni gibi uygulamalarda doğranarak veya dilimlenerek kullanılabilir. Bezelye, mantar, krema bazlı soslar ve eriyen peynirlerle uyumludur.

Tortellini ve benzeri dolgulu makarnalarda da Prosciutto Cotto kullanılabilir; ancak klasik reçetelerde çoğu zaman Prosciutto Crudo, Mortadella veya farklı şarküteri ürünleriyle birlikte değerlendirilir.

Prosciutto Cotto, çiğ kürlenmiş prosciuttolardan farklı olarak pişirilmiş bir üründür. Ana hammadde genellikle domuz butudur. Et salamura veya kürleme karışımıyla işlendikten sonra kontrollü sıcaklıkta pişirilir.

Ürün kalitesi üreticiden üreticiye önemli ölçüde değişebilir. Bazı ürünler yüksek et oranlı ve sade reçeteli premium jambonlar iken, daha ekonomik ürünlerde eklenmiş su, nişasta, şeker, aroma vericiler, fosfatlar veya farklı teknolojik katkılar bulunabilir.

Bu nedenle Prosciutto Cotto için tek bir standart içerik ve kalite profili varsaymak doğru değildir. Premium restoran ve şarküteri kullanımı için yüksek et oranı, düzgün kas yapısı, düşük serbest su kaybı, dengeli tuzluluk ve temiz bir etiket tercih edilmelidir.

Doku genel olarak yumuşak, nemli ve elastiktir. Tat profili Prosciutto Crudo'ya kıyasla daha hafif, daha az tuzlu ve daha kolay erişilebilir karakterdedir.

"Prosciutto Cotto" adı tek başına DOP veya IGP koruması taşımaz. Spesifik üretici ve ürün sınıfı belli olduğunda kalite sınıfı, katkı maddeleri ve üretim standardı ayrıca doğrulanmalıdır.

Rovagnati · Lombardia

Premium jambon ve şarküteri markası.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=prosciutto-cotto-italyan-pismis-jambon

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