PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Salame Ungherese Coati — Tutsulu Ince Granlu Italyan Salami

Salame Ungherese — Salumificio F.lli Coati S.p.A. (Marano di Valpolicella, Verona)

SOĞUK ZİNCİR

Valpolicella'nin dorduncu kusak salam ustasi Coati'den, cok ince granlu (grana finissima) ve dogal odun tutsusuyle yumusakca tutsulenmis Italyan salami. Tatli paprika ve karabiber esliginde uzun ve yavas olgunlastirma; kesitte capraz beyaz noktali canli kirmizi renk. Butun 3,5 kg ve yarim 1,8 kg formatlarda.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COA-UNGHER**
Üretici	**Salumificio Coati**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Veneto**
Net Miktar	**2,8 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Bütün çubuk**
Koli İçi	**2 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Salumificio F.lli Coati, 1900'lerin başında Valpolicella tepelerinde küçük bir aile dükkânı olarak doğdu ve bugün dördüncü kuşağın yönetiminde İtalya'nın en saygın şarküteri evlerinden biri hâline geldi. İşletmeyi bugün Beatrice, Giampaolo ve Federica Coati kardeşler yönetiyor; ürünlerin kalitesi ise doğrudan dört kuşaktır aktarılan tek bir ilkeye dayanıyor: zamanı kısaltmamak. Coati'nin bütün üretim felsefesi bu cümlenin etrafında kuruludur — pişirmede Lenta Cottura, olgunlaştırmada Lenta Stagionatura. Salame Ungherese, bu felsefenin en net okunduğu üründür. Guida Salumi d'Italia 2025 değerlendirmesinde İtalya'nın en yüksek derecesi olan Cinque Spilli ile ödüllendirilmiş, jüri tarafından "aromatik ve dengeli" olarak tanımlanmıştır. Bu, Coati'nin daha önce Prosciutto Cotto Lenta Cottura ve Salame Milano ile aldığı Cinque Spilli ödüllerinin üzerine gelen üçüncü zirve değerlendirmedir — yani tek bir ürünün şansı değil, bir üretim standardının tescilidir. Salame Ungherese, adını Macar geleneğinden alır ama ustalığı Kuzey İtalya'da sürdürülür. Onu Salame Milano'dan ya da Salame Napoli'den ayıran üç unsur vardır: çok ince öğütme (grana finissima), tatlı paprika ağırlıklı baharat konsiyası ve doğal odunla yapılan yumuşak tütsüleme. Coati bu üçünü, hızlandırılmış kurutma yerine yavaş olgunlaştırma ile birleştirir. Böylece proteoliz ve lipoliz süreci sonuna kadar tamamlanır, serbest amino asit birikimi umami derinliği

yaratır ve üründe o karakteristik uzun bitiş ortaya çıkar. Coati bu üründe yalnızca doğal baharat ve aroma kullanır; süt türevi ve gluten içermez. Bu, clean label arayışındaki işletmeler ve alerjen beyanı hassas menüler için doğrudan operasyonel bir avantajdır. Hamur, yağ ile yağsız dokunun mikro düzeyde iç içe geçmesini sağlayacak incelikte öğütülür; laktik fermantasyon kontrollü yürütülür, pH düşüşü ürüne hafif ekşi-tatlı dengesini verir. Ardından gelen doğal tütsüleme, fenolik bileşikler aracılığıyla hem aromatik katman hem de doğal koruma sağlar. Kesitte ürün canlı kırmızı, üzerinde beyaz intramüsküler yağ noktalarıyla puantiyelidir. Dış yüzeyde olgunlaştırmada gelişen ince beyaz asil küf tabakası bulunur — bu bir kusur değil, doğru stagionatura'nın imzasıdır. Damakta önce paprikanın tatlı sıcaklığı, ardından yumuşak duman, en sonda tuzlu-tatlı ve uzun bir kalıcılık bırakır. Doku sıkıdır ama sert değildir; ince dilimlendiğinde ağızda dağılır. HORECA tarafında Coati Salame Ungherese'nin en güçlü yanı cross-utilization kabiliyetidir: aynı ürün tagliere tabağında, panino hattında, pizza üstünde ve sıcak mutfakta soffritto tabanında çalışır. Yaklaşık 100 mm çaplı düzgün silindir geometri dilimleme firesini minimumda tutar, yield (randıman) yüksektir; uç parçaları küp doğranarak sos ve risotto tabanına aktarıldığında ürün pratikte zero waste bir kaleme dönüşür. Perceived value tarafında ise menüde geçen "Coati, Valpolicella — Cinque Spilli 2025" ibaresi, food cost oranını bozmadan tabak değerini yükseltir. Ürün Bilgisi Marka: Coati — Salumificio F.lli Coati S.p.A. Menşei: İtalya Bölge: Valpolicella — Marano di Valpolicella, Verona, Veneto Marka mirası: 1900'lerin başında kurulmuş, dördüncü kuşak aile işletmesi Ödül: Guida Salumi d'Italia 2025 — Cinque Spilli (İtalya'nın en iyi salamı) Koruma statüsü: Korumalı coğrafi işaret bulunmamaktadır (DOP/IGP değildir) Et türü: %100 domuz eti Öğütme: Çok ince gran (grana finissima) Üretim yöntemi: Doğal yumuşak tütsüleme + yavaş olgunlaştırma (Lenta Stagionatura) Çap: Yaklaşık 100 mm Formatlar: Bütün ~3,5 kg (dökme veya termo-retraktil vakum) · Yarım ~1,8 kg (termo-retraktil vakum) Raf ömrü: Vakumlu formatlarda 150 gün Alerjen: Süt türevi içermez · Gluten içermez Saklama: Serin ve kuru ortam, azami +12 °C; açıldıktan sonra +2/+7 °C Doku: Sıkı, elastik, ince dilimde ağızda dağılan Tat profili: Tatlı-tuzlu dengeli, yumuşak, uzun kalıcılıkta Aromatik notlar: Tatlı paprika, karabiber, doğal odun dumanı, olgun yağ Sıkça Sorulan Sorular Coati Salame Ungherese'yi diğer Salame Ungherese'lerden ayıran nedir? Coati, ürünü hızlandırılmış kurutma yerine yavaş olgunlaştırma (Lenta Stagionatura) ile üretir ve yalnızca doğal baharat ve aroma kullanır. Bu yaklaşımın sonucu, Guida Salumi d'Italia 2025'te İtalya'nın en iyi salamı olarak Cinque Spilli derecesiyle tescillenmiştir. Fark, tarifte değil zamanda ve hammadde seçimindedir. Coati Salame Ungherese'nin DOP veya IGP statüsü var mıdır? Hayır. Salame Ungherese korumalı coğrafi işaret taşıyan bir kategori değildir; İtalya'da üretilen geleneksel bir salam tipidir. Bu üründe kaliteyi belirleyen unsur coğrafi statü değil üreticidir — Coati'nin ürünü bağımsız Guida Salumi d'Italia jürisinde en yüksek dereceyi almıştır. Salame Ungherese ile Salame Milano arasındaki fark nedir? Salame Milano orta incelikte öğütülür, tütsülenmez ve sarımsak-karabiber ağırlıklı bir konsiyaya sahiptir. Salame Ungherese çok daha ince öğütülür, tatlı paprika ile baharatlanır ve doğal odunla hafifçe tütsülenir. Ungherese bu nedenle daha yumuşak dokulu, daha aromatik ve dumanlı bir profil verir. Coati her iki ürünü de üretir ve her ikisi de Cinque Spilli sahibidir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Coati Salame Ungherese'nin karakteri üç teknik unsurun kesişiminde doğar. Birincisi öğütme derecesi: hamur çok ince öğütüldüğü için yağ ve yağsız doku mikro düzeyde iç içe geçer. Bu, dilim ısındığında yağın hızlı ve homojen erimesi (rendering) demektir — ürün pizzada, tostta ve panino presinde eşit dağılan bir yağ filmi bırakır, tek bir noktada göllenmez.

İkincisi tatlı paprika. Paprikanın karotenoidleri yağda çözünür; yani bu ürünün aroması suda değil yağda açılır. Sıcak mutfakta zeytinyağında düşük ısıda başlatıldığında paprika pigmenti yağa geçer, sosa turuncu-kırmızı bir renk ve derinlik verir. Ungherese'nin neden bu kadar güçlü bir soffritto tabanı olduğunu açıklayan şey budur.

Üçüncüsü Coati'nin yavaş olgunlaştırması. Tütsüden gelen fenolik bileşikler uçucudur; yüksek ısıda ve uzun sürede kaybolur, geriye yalnızca tuz ve yağ kalır. Coati'nin uzun stagionatura ile inşa ettiği aromatik katman, ancak soğuk servis ve kısa temaslı ısıda tam olarak korunur. Ürünü uzun pişirmeye sokmak, ödemiş olduğunuz farkı imha etmektir.

Servis sıcaklığı 16-18 °C'dir. Buzdolabından çıkar çıkmaz servis edilen dilimde yağ katıdır, aroma kapalıdır,

Salumificio Coati · Veneto · Verona

Yavaş pişirme (lenta cottura) yöntemiyle ürettiği yüksek kaliteli pişmiş jambonun yanı sıra salam, pancetta, speck ve trancio/küp kesim ürünleriyle tanınan aile şirketi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=salame-ungherese-coati-tutsulu-ince-granlu-italyan-salami

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