İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Salchichon İspanyol Salamı (Geleneksel Karabiberli)

Spanish Sausage

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'ya özgü pimenton (kırmızı biber) içermeyen, karakteristik tane karabiber ve hafif sarımsak aromasıyla öne çıkan geleneksel premium domuz salamıdır. HORECA operasyonlarında, açık büfe kahvaltılarda ve tapas menülerinde sıfır fire (zero waste) prensibiyle çalışan bu yüksek randımanlı şarküteri; esnek dokusu ve makine dilimlemesine (slicer) uygun formülüyle şeflere kusursuz bir maliyet (food cost) kontrolü ve iştah açıcı bir Akdeniz lezzeti sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-SALCHI**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu çubuk**
Koli İçi	**8 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Salchichon, İspanyol şarküteri mühendisliğinin en zarif, kapsayıcı ve endüstriyel mutfaklarda "dilimleme randımanı" (slicing yield) en yüksek olan geleneksel başyapıtıdır. Chorizo gibi kırmızı toz biber (pimenton) içermez; dolayısıyla "beyaz şarküteri" (embutidos blancos) sınıfında yer alır. Karakterini tamamen yüksek kaliteli, yağsız domuz eti (magro) ile sert domuz sırt yağının; bütün siyah karabiber taneleri, deniz tuzu, muskat (küçük hindistan cevizi) ve sarımsak ile harmanlanmasından alır. Geleneksel mahzenlerde haftalarca süren hava kurutma (curing) ve laktik asit fermantasyonu, etin doğal protein yapısını parçalayarak (proteoliz) tatlımsı, cevizsi ve derin bir şarküteri umamisine ulaşmasını sağlar. Dış yüzeyinde oluşan doğal beyaz küf (Penicillium) tabakası, ürünün çok hızlı kurumasını engellerken içeriye hafif topraksı bir aroma taşır. Kesildiğinde ortaya çıkan pembemsi-kırmızı doku ve homojen mermerleşme (yağ dağılımı), ürünün klasik İtalyan salamlarından daha iri mozaikli ve "diri" bir profil çizmesini sağlar. Bütün karabiberin damağa vuran o narin yakıcılığı, ürünün imza dokunuşudur. Profesyonel mutfak operasyonlarında Salchichon, şefler için bir "dengeleyici" (palate cleanser)

unsurudur. Chorizo'nun o baskın baharatından veya jambonun agresif tuzluluğundan kaçınmak isteyen şefler için; premium kahvaltı büfeleri, toplantı arası sandviç (bocadillo) ikramları ve soğuk başlangıç tabaklarında mutlak bir çözümdür. Baharat yapısı (kapsaisin içermemesi) çok dengeli olduğu için otel ve catering menülerinde geniş misafir kitleleri tarafından kolaylıkla tolere edilir ve şarap eşleşmelerinde diğer tatları ezmez. Ticari (B2B) perspektifte Salchichon, mutfak yöneticisine fire vermeyen, standart gramajlı porsiyonlama yeteneği sunar. Şarküteri dilimleme makinesinde (cortadora) yaprak inceliğinde kesildiğinde ufalanmaz ve tabakta geniş bir optik hacim (volüm) yaratır. İTHALY'nin doğrudan ithalat güvencesiyle sunulan bu ürün, İspanyol gastronomi kimliğini menüsüne risksiz ve yüksek kar marjıyla entegre etmek isteyen her fine dining ve otel işletmesinin temel stok malzemesidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Salchichon nedir ve Chorizo'dan farkı nedir? En temel fark baharat profili ve renktir. Chorizo, içindeki kırmızı toz biber (pimenton) nedeniyle kırmızı renkli ve daha baskın isli bir karaktere sahiptir. Salchichon ise pimenton içermez; karakterini tane karabiberden alır, rengi daha doğal pembe-kırmızı tonlarındadır ve damak profili çok daha narin, tatlımsıdır. İtalyan Salamı (Salame Milano) ile İspanyol Salchichon aynı şey midir? Benzer (cured) aileden olsalar da üretim teknikleri ve aromaları farklıdır. İspanyol Salchichon, İtalyan salamlarına göre etin mozaik yapısı açısından daha "iri kıyım" (coarse) bir görünüme sahiptir. Karabiber/sarımsak dengesi daha belirgin bir Akdeniz ürünüdür ve İspanyol iklimine has beyaz küflü olgunlaşma süreci ona daha mantarımsı/topraksı bir derinlik katar. Salchichon pişirilir mi yoksa sadece soğuk mu tüketilir? Karakteri gereği tamamen "ready-to-eat" (yemeye hazır) sınıfındadır ve ısı gördüğünde içindeki narin yağı ayrışıp (terleyip) sertleşeceği için pişirilmesi tavsiye edilmez. Ancak soğuk şarküteri tabaklarında, sandviçlerde çiğ olarak tüketilir. Pizza üzerinde kullanılacaksa, hamur fırından çıktıktan sonra sıcakken üzerine eklenmelidir. Dışındaki beyaz kabuk (küf) yenir mi, soyulmalı mıdır? Geleneksel üretimdeki dış beyaz küf (Penicillium candidum) tamamen doğal ve faydalı olduğu için prensipte yenilebilir, hatta ürüne gurme bir aroma katar. Ancak otel ve restoran operasyonlarında görsel standart sağlamak (veya dilimleme makinesinde pürüzsüzlük elde etmek) adına dış zarın kesimden hemen önce soyulması profesyonel ve yaygın bir uygulamadır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Gastronomik yapısı gereği Salchichon, mutfak biliminde "emülsifiye olmayan bütün et dokulu" (coarse ground) bir fermente şarküteridir. İçeriğindeki oleik asit zengini domuz yağı, düşük ısıda (oda sıcaklığı) erimeye yatkındır. Bu nedenle makine dilimlemesi (meat slicing) yapılırken ürünün kesinlikle "dolap soğukluğunda" (+4°C) olması gerekir (aksi halde bıçağın sürtünme ısısıyla yağ erir ve dilim parçalanır). Sıfır atık (zero waste) odaklı mutfaklarda, makineden artan dip kısımlar julienne (kibrit çöpü) veya brunoise (küp) doğranarak soğuk salatalarda protein güçlendirici olarak %100 randımanla (yield) kullanılır ve şefe kusursuz bir "food cost" hakimiyeti sağlar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Tapas Tahtalarının "Nötralizatörü" (Gastronomi Kuralı): Profesyonel bir şarküteri tahtasında Picante Chorizo veya tuzlu bir Jamon Serrano sunuyorsanız, damak bir noktada yorulacaktır. O tabağa kağıt inceliğinde kesilmiş Salchichon eklemezseniz, misafirinizin tat alma duyusunu (palate cleansing) sıfırlayamazsınız. Salchichon'un laktik dokusu ve ferahlatıcı karabiberi, bir sonraki güçlü ısırık için damağı yıkayan yegane kuraldır. O tahtada yoksanız, İspanyol değilsinizdir.
- İkonik İspanyol Sandviçi (Bocadillo de Salchichon): Eğer bir otelin kahvaltı menüsünde standart salam yerine ince kesilmiş gerçek İspanyol Salchichon kullanırsanız, o tabağın algısal ticari değeri anında %40 artar. Taze artisan baget arasına sürülen sızma zeytinyağlı domates ezmesi (Pan con Tomate bazı) ve arasına dizilmiş ince Salchichon dilimleri. Sos, mayonez veya hardal kullanmak, bu salamın asil karabiber profiline yapılmış bir hakarettir.
- Tartar Dokunuşları (Fine Dining): Çiğ dana tartarın (Steak Tartare) içine minik küpler halinde doğranan Salchichon eklentisi, tabağa umami dolu, baharatlı bir "crunch" (kıtır) dokusu kazandırır. Michelin yıldızlı mutfakların sıklıkla başvurduğu bir kontrast oyunudur.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Rueda Verdejo ve Albariño (Sek Beyazlar): Damağı tazeleyen, asiditesi yüksek İspanyol sek beyaz şarapları, Salchichon'un o tereyağlı laktik dokusunu bıçak gibi keserek iştahı hep açık tutar. Kırmızı şarap dayatması yerine

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=salchichon-ispanyol-salami-geleneksel-karabiberli

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