PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Scamorza Affumicata Füme İtalyan İnek Peyniri

Scamorza Affumicata

SOĞUK ZİNCİR

Scamorza Affumicata; inek sütünden üretilen, pasta filata tekniğiyle şekillendirilen ve tütsülenerek belirgin füme aroma kazanan geleneksel İtalyan peyniridir. Sıkı fakat yumuşak dokusu, güçlü süt aroması ve sıcak mutfaktaki dengeli erime karakteriyle öne çıkar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SCAM-AFF**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Puglia**
Net Miktar	**300 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Salamura poşet**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0406.10**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Scamorza Affumicata, inek sütünden üretilen ve pasta filata tekniğiyle işlenen geleneksel İtalyan füme peyniridir. Teleme sıcak suyla uzatılıp yoğrularak elastik ve katmanlı bir yapı kazanır; ardından peynir karakteristik yuvarlak veya armut benzeri forma getirilir. Affumicata versiyonunda ürün doğal tütsüleme veya üreticiye göre farklı izinli füme uygulamalarıyla belirgin aromatik karakter kazanır. Peynirin dış yüzeyi tütsüleme derecesine bağlı olarak sarıdan koyu saman ve okra tonlarına kadar değişebilir. İç kısmı genellikle kompakt, homojen ve açık saman sarısı renktedir. Tat profilinde sütlü ve hafif tatlı temel karaktere füme, odunsu ve hafif kavrulmuş notalar eşlik eder. Mozzarella gibi çok taze pasta filata peynirlerine kıyasla daha sıkı yapılı ve aromatik açıdan daha belirgindir. Profesyonel mutfakta ızgara, tava ve fırın uygulamalarında özellikle başarılıdır. Pizza, focaccia, panini, fırın makarna, patates, sebze gratinleri, polenta ve çeşitli sıcak başlangıçlarda kullanılabilir. Kontrollü ısı uygulandığında yumuşayıp erirken füme karakterini koruması, Scamorza Affumicata'yı sıcak mutfakta güçlü bir aroma bileşeni haline getirir. Scamorza Affumicata adı tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez. Bununla birlikte ürün, Güney İtalya başta olmak üzere İtalyan pasta filata peynir geleneğinin önemli örneklerinden biridir. Restoranlar, oteller, pizzacılar ve premium şarküteriler için hem doğrudan servis hem de sıcak reçete kullanımında belirgin gastronomik karakter sunar.

MUTFAKTA KULLANIM

Scamorza Affumicata'nın profesyonel mutfaktaki en güçlü tarafı, füme aromayı peynirin eriyen pasta filata yapısıyla aynı anda sunabilmesidir.

Kalın dilimler halinde ızgarada veya tavada kontrollü biçimde pişirilerek sıcak başlangıç olarak servis edilebilir. Dış yüzey hafifçe kızarırken iç kısmın yumuşaması, peynirin sütlü ve tütsülenmiş karakterini belirginleştirir.

Pizza uygulamalarında Fior di Latte veya klasik mozzarella yerine ya da onlarla birlikte kullanılabilir. Özellikle mantar, porcini, patates, salsiccia, prosciutto, speck, trüf ve közlenmiş sebze içeren pizzalarda füme karakteri reçeteye belirgin derinlik kazandırır.

Focaccia ve panini içinde eritildiğinde güçlü bir peynir aroması sağlar. Mortadella, prosciutto cotto, speck, salam ve közlenmiş sebzelerle doğal biçimde eşleşir.

Fırınlanmış makarna, lasagna, cannelloni ve benzeri reçetelerde katmanlar arasında kullanılabilir. Mozzarella benzeri erime özelliğine sahip olmakla birlikte daha yoğun ve füme aromalı sonuç verir.

Patates, balkabağı, patlıcan, kabak, mantar ve radicchio gibi sebzelerle fırın veya gratin uygulamalarında kullanılabilir. Özellikle nötr veya hafif tatlı sebzeler, tütsülenmiş peynir aroması için iyi bir zemin oluşturur.

Polenta üzerinde eritilebilir veya küçük parçalar halinde sıcak polentaya eklenebilir. Kuzey ve Güney İtalya mutfak tekniklerini aynı tabakta buluşturan güçlü bir restoran uygulaması oluşturur.

Risotto ve makarna soslarında küçük küpler halinde kullanılabilir. Isıyla yumuşadığında sosun içine sütlü ve füme bir karakter verir; ancak aroması güçlü olduğundan miktarın kontrollü tutulması daha dengeli sonuç verir.

Peynir tabağı ve antipasti servislerinde de kullanılabilir. Zeytin, kuru domates, enginar, ceviz, armut ve hafif tatlı meyve eşlikçileri füme karakterle iyi kontrast oluşturur.

Scamorza Affumicata pasta filata ailesine ait bir peynirdir. Üretimde teleme sıcak suyla uzatılıp yoğrularak karakteristik lifli yapı oluşturulur. Mozzarella'ya kıyasla genellikle daha düşük nemli ve daha sıkı bir yapı taşır.

Ürünün rengi ve aromatik yoğunluğu tütsüleme yöntemine göre değişebilir. Bazı üreticiler doğal kayın ağacı talaşıyla tütsüleme yaparken bazı ticari ürünlerde füme aroması kullanılabilir. Bu nedenle spesifik marka bilinmeden "doğal tütsülenmiştir" ifadesi kesin olarak kullanılmamalıdır.

İnek sütü en yaygın hammaddedir; ancak İtalya'da manda sütünden yapılan Scamorza çeşitleri de bulunur. Bu ürün adı özelinde üretici belirtilmediği için süt kaynağı etiketten doğrulanmalıdır.

Scamorza Affumicata adı tek başına DOP veya IGP değildir. Kalitesi daha çok kullanılan süt, pasta filata işlemi, nem dengesi ve tütsüleme yönteminin kalitesine bağlıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=scamorza-affumicata-fume-italyan-inek-peyniri

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