İBERICO VE PREMIUM ETLER · DOMUZ ETI

Secreto Iberico Meşe Kestaneli İber Domuz Eti (Taze Kesim)

Secreto de Cerdo Ibérico de Bellota

SOĞUK ZİNCİR

İspanyol "Pata Negra" (siyah ırk) domuzunun omuz kemiği arkasına gizlenmiş, meşe palamudu ve kestane (Bellota) diyetiyle Wagyu seviyesinde mermerleşmeye ulaşan premium "Sır" et kesimidir. HORECA operasyonlarında ızgara (a la plancha) ve fine dining ana yemek tabakları için tasarlanan bu yüksek oleik asitli efsane; yüksek ateşte mühürlendiğinde dışı çıtır, içi tereyağı gibi eriyen fındıksı bir gastronomi lüksü sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DOM-04**
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

Secreto Ibérico de Bellota, dünya et gastronomisinde "domuzun Wagyu'su" olarak anılan, İspanyol Pata Negra ırkının en nadide ve en çok aranan taze et (carne fresca) kesimlerinden biridir. İspanyolcada "Sır" anlamına gelen Secreto; hayvanın boyun, omuz ve göğüs kafesi arasında, kürek kemiğinin hemen arkasına gizlenmiş yelpaze şeklinde, ince ve yassı bir kas dokusudur. Geçmişte kasapların bu eşsiz lezzeti satmak yerine kendilerine saklamaları, bu kesimin adının "sır" olarak kalmasına neden olmuştur. Bu etin karakterini belirleyen şey, domuzun serbest dolaştığı "Dehesa" (Endülüs meşe ormanları) florasıdır. Sadece sonbahar ve kış aylarında (Montanera dönemi) günde kilolarca meşe palamudu (bellota) ve kestane yiyerek beslenen bu safkan domuzlar, aldıkları besini doğrudan kas içi yağlarına (intramüsküler mermerleşme) dönüştürürler. Bu yağ, zeytinyağında da bulunan "Oleik Asit" açısından inanılmaz derecede zengindir. Et kesildiğinde görülen o yoğun, ağ gibi örülmüş beyaz yağ damarları; yüksek ateşte ızgaraya değdiği an eriyerek eti kendi fındıksı/kestaneli yağıyla kızartır (rendering) ve benzersiz bir umami patlaması yaratır. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) ve fine dining restoranlarında Secreto, menünün ana yemek (Center of the Plate) yıldızıdır. Sıradan bir bonfile veya antrikotun çok ötesinde, hikayesi olan, lüks ve egzotik bir "Premium Steak" alternatifi sunar. Etin yapısı gereği çok uzun pişirilmeye (well-done) ihtiyacı yoktur; yüksek ateşte hızla mühürlenip (seared), dışı karamelize ve çıtır, içi ise hafif pembe ve sulu (medium) bırakıldığında misafirin damağında kelimenin tam anlamıyla tereyağı gibi erir. Ticari (B2B) perspektifte Secreto Ibérico, işletmelere muazzam bir "Algısal Değer" (Perceived Value) ve yüksek kâr marjı sağlar. Standart dana bifteklerin maliyet baskısından kurtulmak ve misafire daha inovatif, lüks bir seçenek sunmak isteyen F&B yöneticileri için kusursuz bir menü farklılaştırıcısıdır. Porsiyon kontrolü son derece kolaydır ve tabakta kapladığı optik hacimle (volüm) fiyat-performans dengesini şefin lehine çevirir. İTHALY'nin

doğrudan ithal ettiği bu premium "sır", steakhouse'lardan lüks tapas barlara kadar menünüzü bir gastronomi tapınağına dönüştürür. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Neden bu ete "Secreto" (Sır) deniyor? Secreto, domuzun anatomisinde kürek kemiğinin arkasında, yoğun bir yağ tabakasının altına gizlenmiş küçük, yelpaze şeklinde bir kastır. Dışarıdan bakıldığında görünmez. Hem kesip çıkarılmasının özel bir ustalık gerektirmesi hem de eski İspanyol kasaplarının bu son derece lezzetli, yağlı ve yumuşak parçayı satmak yerine ailelerine (kendilerine) saklamaları nedeniyle "Sır" adını almıştır. Secreto Ibérico nasıl pişirilmelidir? Secreto, yoğun kas içi yağı (mermerleşme) barındıran ince bir et olduğu için yavaş veya fırında pişirmeye uygun değildir. En iyi pişirme yöntemi "A la Plancha" (kızgın döküm tava veya ızgara) tekniğidir. Et çok yüksek ateşte, her iki tarafı sadece birkaç dakika mühürlenerek dış yüzeyi çıtırlaştırılmalı, içi ise hafif pembe (medium-rare / medium) bırakılmalıdır. Üzerine sadece kalın yapraklı deniz tuzu (Maldon) eklenmesi yeterlidir. Meşe Kestaneli (Bellota) diyetinin ete etkisi nedir? Meşe palamudu ve kestane ile beslenen İber domuzlarının yağı, %55'in üzerinde Oleik Asit (kalp dostu yağ asidi) içerir. Bu diyet ete sadece inanılmaz bir yumuşaklık ve düşük erime noktası (ağızda kolayca erimesi) kazandırmakla kalmaz; aynı zamanda etin lezzet profiline kavrulmuş fındık, kestane ve topraksı bir derinlik (umami) katar. Bu yüzden Bellota etleri, sıradan domuz etlerinden tamamen farklı bir gastronomi sınıfındadır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliğinde Secreto Ibérico, "High-Intramuscular Fat / Fast-Twitch Muscle" (Yüksek Kas İçi Yağlı / Hızlı Kasılan Kas) sınıfındadır. Oleik asit zengini bu yağlar çok düşük ısıda erime noktasına (melting point) sahiptir (vücut ısısında bile yumuşar). Şefler Secreto'yu çok kızgın döküm tavaya (veya kömür ızgarasına) attığında, muazzam bir "Maillard Reaksiyonu" (amino asitlerin ve şekerlerin karamelize olması) gerçekleşir. Etin kendi yağı tavaya akar (rendering) ve et adeta kendi yağı içinde saniyeler içinde "confit" ve "seared" olur. HORECA operasyonlarında bu ürün, şefe inanılmaz bir "Maliyet-Fiyat" (Food Cost - Menu Price) arbitrajı sunar. Dana bonfileye (Tenderloin) göre alım maliyeti daha yönetilebilirken, "100% Ibérico Bellota" (Premium Wagyu algısı) etiketi sayesinde menüde bonfile fiyatına veya daha yükseğe satılabilir. Pişirirken marine soslarına veya saatlerce ön hazırlığa (prep time) ihtiyaç duymaması, mutfaktaki işçilik maliyetini ve fireyi (zero waste) sıfırlar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Secreto a la Plancha con Pimientos de Padrón: İspanyol fine dining ve steakhouse'ların anayasası. Secreto çok yüksek ateşte (tercihen Josper fırında veya döküm tavada) mühürlenir. İçi pembe bırakılarak dilimlenir (tataki tarzı). Yanına sadece zeytinyağında kızartılmış hafif acı/tatlı yeşil Padrón biberleri ve üzerine yaprak deniz tuzu (Maldon) atılarak servis edilir. Tabağa karmaşık soslar (krema, biber sosu vb.) dökmek, Bellota etinin o eşsiz fındıksı DNA'sına yapılmış bir hakarettir.
- Surf & Turf (Ibérico & Carabineros): Modern Michelin yıldızlı menülerin vazgeçilmezi. Secreto'nun topraksı, kestane notaları, dev İspanyol Carabineros karidesinin o tatlı deniz aromasıyla aynı tabakta buluşturulur. İki farklı dünyanın bu umami çarpışması, F&B yöneticisinin menüye ekleyebileceği en yüksek kâr marjlı (high-margin) imza reçetedir.
- Gourmet Tataki: Japon mutfağı esintili sunum. Secreto sadece saniyelerle mühürlenir, incecik dilimlenir ve üzerine biraz ponzu sos, trüf mantarı veya taze wasabi ile soğuk/ılık servis edilir. Etin yağ kalitesi bunu çiğe yakın yemeğe olanak tanır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Ribera del Duero veya Rioja Reserva: Secreto, yağı ve mermerleşmesi yüksek, aroması çok güçlü bir ettir. Bu yüzden asiditesi ve tanen yapısı güçlü, meşe fıçısında yıllanmış, gövdeli İspanyol kırmızı şarapları (Tempranillo üzümü) ile harika bir "Ağırlık-Ağırlık" (Body-to-Body) eşleşmesi yakalar. Şarabın tanenleri etin laktik yağını kusursuzca keser.
- Syrah (Şiraz): Siyah orman meyveleri ve yoğun baharat/karabiber notaları barındıran bir Syrah, Secreto'nun kömür ateşinden (ızgara) aldığı isli ve karamelize dokuyla mükemmel bir uyum sergiler.
- Amontillado / Oloroso Sherry (Kuru Şeri): Çok cesur bir fine dining eşleşmesi. Endülüs'ün bu yıllanmış, fındık ve okside notalar barındıran sek şarapları, domuzun "palamut ve kestane" diyetiyle birleştiğinde damakta tam bir lezzet patlaması yaratır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

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

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