PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Trüflü Mortadella İtalyan Pişmiş Şarküteri

Mortadella al Tartufo

SOĞUK ZİNCİR

Mortadella al Tartufo; ince dokulu İtalyan mortadellasının yumuşak ve ipeksi yapısını trüfün yoğun, topraksı aromasıyla birleştiren premium pişmiş şarküteri ürünüdür. Antipasti, focaccia, panini, pizza ve fine dining servislerinde güçlü gastronomik kullanım sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**MORT-TRF**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Net Miktar	**200 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**1601.00**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Mortadella al Tartufo, geleneksel İtalyan mortadella üretim tekniğini trüfün karakteristik aromasıyla birleştiren premium bir pişmiş şarküteri ürünüdür. İnce öğütülmüş domuz eti ile belirgin beyaz yağ parçalarından oluşan mortadella karışımına üretici reçetesine göre gerçek trüf parçaları, özellikle yaz trüfü gibi trüf çeşitleri veya trüf bazlı aromatik bileşenler eklenebilir. Hazırlanan ürün kontrollü ve yavaş pişirme süreciyle karakteristik yumuşak dokusuna kavuşur. Kesitte pembe renkli ince et dokusu, beyaz yağ parçaları ve gerçek trüf kullanılan ürünlerde görülebilen koyu renkli trüf parçaları dikkat çeker. Mortadellanın hafif tatlımsı, narin ve yağlı karakterine trüfün topraksı, mantarımsı ve kalıcı aroması eşlik eder. Ortaya güçlü fakat dengeli, yumuşak dokulu ve uzun aromatik bitişli bir şarküteri profili çıkar. Profesyonel mutfakta ince dilimlenerek antipasti ve premium şarküteri tabaklarında servis edilebilir. Burrata, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano ve çeşitli yumuşak peynirlerle; focaccia, panini ve beyaz pizza uygulamalarında kullanılabilir. Trüf aromasının korunması için sıcak reçetelerde çoğunlukla uzun süre pişirmek yerine servis sonunda veya pişirmenin son aşamasında eklenmesi tercih edilir. “Mortadella al Tartufo” adı tek başına Mortadella Bologna IGP statüsü anlamına gelmez. Trüf türü, gerçek trüf oranı, kullanılan aromalar ve diğer bileşenler üretici reçetesine göre değişebilir. Bu nedenle spesifik ürünün IGP durumu ve trüf içeriği etiketten doğrulanmalıdır. Trüflü Mortadella; restoran, otel, fine dining ve

premium şarküteri seçkilerinde klasik mortadellaya daha aromatik ve gastronomik bir alternatif sunar.

MUTFAKTA KULLANIM

Mortadella al Tartufo'nun profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım şekli, trüf aromasının ve mortadellanın ipeksi dokusunun birlikte hissedilebildiği ince dilimli servislerdir.

Antipasti ve premium şarküteri tabaklarında doğrudan servis edilebilir. Ürünün trüf karakteri güçlü olduğundan yanında çok sayıda yoğun aromalı şarküteri kullanmak yerine birkaç dengeli bileşenle daha sade bir tabak oluşturmak çoğu zaman daha etkili olur.

Burrata ve Stracciatella di Burrata ile özellikle güçlü bir eşleşme oluşturur. Burratanın sütlü ve kremamsı merkezi, mortadellanın yağlı dokusunu ve trüfün topraksı aromasını yumuşatarak dengeler.

Parmigiano Reggiano ve Grana Padano gibi olgun peynirler küçük miktarlarda kullanılabilir. Peynirin umamisi trüf aromasını desteklerken mortadellanın hafif tatlımsı et karakterine kontrast oluşturur.

Focaccia ve panini uygulamalarında Stracciatella, Provolone veya Scamorza ile birlikte kullanılabilir. Çok yoğun soslar yerine zeytinyağı, hafif pesto veya sade sebze eşlikçileri tercih edilebilir.

Pizza kullanımında özellikle beyaz pizza tabanlarıyla güçlü sonuç verir. Fior di Latte, Stracciatella, Burrata, porcini mantarı, patates ve Parmigiano gibi malzemelerle birlikte kullanılabilir.

Trüf aromasının uçucu bileşenlerini korumak ve Mortadella'nın ince dokusunu kurutmamak için pizzada ürünün fırından çıktıktan sonra eklenmesi genellikle daha başarılıdır.

Crostini ve bruschetta üzerinde ince mortadella dilimleri, Stracciatella veya hafif peynir kremalarıyla birlikte sıcak-soğuk başlangıç olarak servis edilebilir.

Yumurta bazlı brunch veya fine dining başlangıçlarında da kullanılabilir. Yumuşak çırpılmış yumurta, poşe yumurta veya patates bazlı tabaklar trüf karakteri için doğal bir zemin oluşturur.

Porcini ve diğer mantarlar, patates ve polenta gibi nötr veya topraksı bileşenler Trüflü Mortadella'nın aromatik karakterini destekler.

Mortadella al Tartufo tamamen pişmiş bir şarküteri ürünüdür. Klasik üretim mantığında seçilmiş domuz etleri çok ince öğütülür, karakteristik yağ parçaları eklenir, ürün kılıfa doldurulur ve kontrollü biçimde uzun süre pişirilir.

Trüf, bu temel mortadella yapısına aromatik bir katman ekler. Gerçek trüf kullanılan ürünlerde kesitte küçük koyu renkli parçalar görülebilir ve trüf aroması yalnızca yüzeyde değil ürünün tamamında hissedilir.

Trüf türü standart değildir. İtalyan üretici örneklerinde Tuber aestivum, yani yaz trüfü yaygın biçimde kullanılmaktadır; ancak ürün etiketi görülmeden bütün Trüflü Mortadellaların aynı trüfü içerdiği varsayılmamalıdır.

Trüf oranı da üreticiden üreticiye önemli ölçüde değişebilir. Bazı ürünlerde yaklaşık %1 gerçek trüf bulunurken başka premium reçetelerde %2'nin üzerinde kullanılabilir.

"Mortadella al Tartufo" genel bir ürün adıdır ve tek başına IGP değildir. Ürünün Mortadella Bologna IGP olup olmadığı ancak spesifik üretici ve etiket üzerinden doğrulanmalıdır.

Kaliteli bir Trüflü Mortadella'da hedef, trüf aromasının eti tamamen bastırması değil; mortadellanın yumuşak, tatlımsı ve ipeksi karakterini daha derin ve uzun bir aromatik profile taşımasıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=truflu-mortadella-italyan-pismis-sarkuteri

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