PREMIUM ŞARKÜTERI · PIŞMIŞ VE FÜME ŞARKÜTERI

Trüflü Prosciutto Cotto İtalyan Pişmiş Jambon

Prosciutto Cotto al Tartufo

SOĞUK ZİNCİR

Trüflü Prosciutto Cotto; domuz butundan hazırlanan, kontrollü pişirme süreciyle yumuşak ve sulu yapı kazanan, trüf veya trüf bazlı bileşenlerle aromalandırılmış premium İtalyan pişmiş jambonudur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COTTO-TRF**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Net Miktar	**100 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**1602.49**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Trüflü Prosciutto Cotto, klasik İtalyan pişmiş jambon geleneğini trüfün yoğun ve topraksı aromasıyla birleştiren premium bir şarküteri ürünüdür. Ana hammadde domuz butudur; et kürleme ve salamura aşamalarından geçirildikten sonra kontrollü sıcaklıkta pişirilir. Trüf karakteri üretici reçetesine göre gerçek trüf parçaları, trüf preparatı, trüflü yağ veya aroma verici bileşenlerle sağlanabilir. Ürün genellikle açık pembe renkli, yumuşak, nemli ve kolay dilimlenen bir yapıya sahiptir. Klasik Prosciutto Cotto'nun narin ve hafif tatlımsı et karakterine trüfün belirgin mantarımsı, topraksı ve aromatik notaları eşlik eder. Kullanılan trüf türü ve oranı üreticiye göre değiştiği için aroma yoğunluğu da üründen ürüne farklılık gösterebilir. Profesyonel mutfakta ince dilimlenerek antipasti, şarküteri tabağı, panini ve focaccia servislerinde kullanılabilir. Burrata, Stracciatella di Burrata, Fior di Latte, Scamorza ve Parmigiano Reggiano gibi peynirlerle güçlü eşleşmeler oluşturur. Pizza ve sıcak sandviçlerde kullanılabilir; trüf aromasını korumak için çoğu uygulamada pişirmenin son aşamasında veya fırından çıktıktan sonra eklenmesi daha dengeli sonuç verir. "Prosciutto Cotto al Tartufo" genel bir ürün tanımıdır ve tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez. Ürünün gerçek trüf içeriği, kullanılan trüf türü, oranı ve katkı maddeleri üreticiye göre değişebileceğinden spesifik ürün etiketi ve teknik föyü esas alınmalıdır. Restoran, otel, fine dining ve premium şarküteri kullanımı için güçlü aromatik karaktere sahip üst segment bir İtalyan şarküteri

ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Trüflü Prosciutto Cotto'nun profesyonel mutfaktaki en önemli avantajı, klasik pişmiş jambonun yumuşak ve sulu dokusunu trüfün yoğun aromasıyla birleştirmesidir.

İnce dilimlenerek premium antipasti ve şarküteri tabaklarında doğrudan servis edilebilir. Ürünün trüf karakteri güçlü olduğu için çok yoğun soslar yerine sade ve kremamsı eşlikçiler tercih edilmesi daha dengeli sonuç verir.

Burrata ve Stracciatella di Burrata ile özellikle başarılıdır. Kremalı peynir yapısı trüf aromasını yumuşatırken jambonun tuzlu ve etli karakterini dengeler.

Fior di Latte, Scamorza, Fontina ve Parmigiano Reggiano gibi peynirlerle panini, focaccia ve sıcak sandviçlerde kullanılabilir. Trüf aromasının kaybolmaması için ürünün uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakılmaması tavsiye edilir.

Pizza uygulamalarında beyaz pizza tabanları, mantar, porcini, burrata, stracciatella, patates ve Parmigiano ile güçlü kombinasyonlar oluşturur. Jambonun fırından çıktıktan sonra eklenmesi, trüf aromasının daha net korunmasına yardımcı olur.

Makarna ve risotto tabaklarında doğrudan sosun içine uzun süre pişirmek yerine ince şeritler halinde servis sonunda kullanılabilir. Özellikle mantar, porcini, patates, yumurta ve hafif kremalı soslarla uyumludur.

Yumurta bazlı kahvaltı ve brunch tabaklarında da değerlendirilebilir. Omlet, poşe yumurta ve yumuşak çırpılmış yumurta gibi reçetelerde küçük miktarda kullanıldığında trüf aroması belirgin bir gastronomik karakter kazandırır.

Trüflü Prosciutto Cotto, klasik Prosciutto Cotto gibi domuz butundan hazırlanan pişmiş bir şarküteri ürünüdür. Et salamura veya kürleme karışımıyla işlenir ve kontrollü sıcaklıkta pişirilir.

Trüf karakteri standart değildir. Bazı üreticiler gerçek siyah trüf veya yaz trüfü parçaları kullanırken bazı ürünlerde trüf aromalı yağ, trüf preparatı veya aroma vericiler bulunabilir.

Bu nedenle üretici belirtilmeden "%X gerçek trüf içerir" veya "Tuber aestivum kullanılmıştır" gibi kesin ifadeler kullanılmamalıdır.

Doku genel olarak yumuşak, nemli ve elastiktir. Tat profilinde jambonun hafif tatlımsı et aroması ile trüfün yoğun, topraksı ve mantarımsı karakteri birlikte hissedilir.

Ürün tek başına DOP veya IGP statüsü taşımaz. Kalite seviyesi kullanılan domuz eti, trüf içeriği, et oranı, salamura reçetesi ve katkı maddelerine göre önemli ölçüde değişebilir.

Premium kullanımda yüksek et oranlı, gerçek trüf içeriği açıkça belirtilmiş ve trüf aromasının yapay biçimde baskın olmadığı ürünler tercih edilmelidir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=truflu-prosciutto-cotto-italyan-pismis-jambon

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