PREMIUM ŞARKÜTERI · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Villani Pancetta Arrotolata Rulo İtalyan Domuz Pastırması

Pancetta Arrotolata - Villani

SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri asilzadesi Villani (1886) tarafından, domuz göğüs (belly) etinin deniz tuzu ve doğal baharatlarla marine edilip rulo formunda (arrotolata) bağlanarak kürlenmesiyle elde edilen premium İtalyan pastırmasıdır. Kesildiğinde ortaya çıkan büyüleyici kırmızı-beyaz spiral (sarmal) mermerleşmesiyle şarküteri tahtalarına görsel bir asalet katan bu ürün; yüksek yağ oranı ve tatlımsı baharat profiliyle sıcak artisan sandviçler, gurme pizzalar ve F&B operasyonları için sıfır fireli (zero wa

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-PANC-AR**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Net Miktar	**3 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu rulo**
Koli İçi	**2 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Villani Pancetta Arrotolata, İtalyan domuzunun en lezzetli ve anatomik olarak en zengin yağ-kas dengesine sahip olan göğüs (belly) kısmından elde edilen bir şarküteri başyapıtıdır. İtalyancada "Pancia" göbek/göğüs, "Arrotolata" ise rulo (sarılarak bağlanmış) anlamına gelir. Endüstriyel Amerikan bacon'ları (pastırma) gibi tütsülenerek veya haşlanarak yapılmaz; tamamen geleneksel İtalyan kuru kürleme (dry-cured) yöntemiyle, sadece hava, zaman ve baharat kullanılarak olgunlaştırılır. Üretim süreci başlı başına bir zanaattır. Bütün domuz göğsü özenle düzleştirilir; deniz tuzu, bütün siyah karabiber, karanfil, sarımsak ve ardıç meyveleriyle yoğun bir şekilde masajlanarak marine edilir. Ardından etin içine hava girmesini engellemek ve o ikonik sarmal formu yaratmak için kendi etrafında sıkıca rulo yapılır. Doğal bağırsağa geçirilip sicimlerle bağlanan ürün, Villani'nin iklimlendirilmiş mahzenlerinde aylarca kurumaya (curing) bırakılır. Kesildiğinde tabağa düşen her bir dilim, kırmızı et ve beyaz asil yağın iç içe geçtiği kusursuz bir mozaik (girella) formundadır. Damakta bıraktığı tat, çiğ etin o narin tatlılığı (dolce) ile baharatların iştah açıcı sıcaklığının mükemmel bir dengesidir. Profesyonel mutfaklarda

(HORECA) ve fine dining salonlarında Pancetta Arrotolata, Executive Şeflerin en büyük görsel ve gastronomik silahlarından biridir. Yağlı yapısı sayesinde dilimleme makinesinde (meat slicer) kağıt inceliğinde kesildiğinde parçalanmaz. Tabağa yerleştirildiğinde o sarmal şekli, misafire doğrudan "üst düzey ve el yapımı İtalyan şarküterisi" yediği mesajını (Perceived Value) iletir. Hem soğuk aperitivo ritüellerinde (şarap yanına) tek başına tüketilebilecek kadar narin, hem de sıcak bir focaccia'nın arasına girdiğinde eriyerek (rendering) tüm ekmeği kendi asil yağıyla kaplayacak kadar güçlüdür. Ticari (B2B) perspektifte Villani Pancetta, işletmelere maksimum operasyonel "Çapraz Kullanım" (Cross-utilization) imkanı sunar. Aynı ürünü sabah lüks otel kahvaltısında soğuk şarküteri olarak, öğlen Panino (sandviç) menüsünde, akşam ise fine dining pizza topping'i olarak kullanabilirsiniz. Silindirik formu makinede sıfır fire (zero waste) ve %100 randıman (yield) sağlar. İTHALY güvencesiyle ithal edilen bu ikonik ürün, menünüzü standartların ötesine geçiren bir İtalyan yatırımıdır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Pancetta Arrotolata (Rulo) ile Pancetta Tesa (Düz) arasındaki fark nedir? Her ikisi de aynı domuz göğüs etinden yapılır, ancak formları ve kullanım amaçları farklıdır. "Tesa" düz bırakılır, şekli pastırmaya (bacon) benzer ve genellikle küp küp doğranarak (lardons) sıcak yemeklerin (çorba, sos) içine lezzet bazı olarak atılır. "Arrotolata" ise rulo yapılarak bağlanır, içi daha nemli ve yumuşak kalır. Temel amacı dilimleme makinesinde incecik şeffaf kesilerek soğuk şarküteri tabağında veya sandviçlerde doğrudan (çiğ) tüketilmesidir. Pancetta ile Bacon (Amerikan/İngiliz Pastırması) aynı şey midir? Kesinlikle hayır. Her ikisi de domuz göğsünden yapılsa da üretim kimyaları zıttır. Bacon genellikle ıslak salamurada (brine) bekletilir ve ardından sıcak/soğuk tütsülenir (smoked); yemek için mutlaka tavada pişirilmesi gerekir. İtalyan Pancetta ise tütsülenmez (is kokmaz), sadece tuz ve baharatla aylarca kuru kürlenir (dry-cured). Pişirmeye gerek yoktur, lüks bir salam veya jambon gibi doğrudan çiğ (soğuk) tüketilir. Carbonara veya Amatriciana yapmak için Pancetta kullanılır mı? Orijinal Roma reçetelerinde (Carbonara, Amatriciana, Gricia) geleneksel olarak domuz yanağı olan "Guanciale" kullanılır. Ancak Guanciale bulunamadığında, Pancetta (özellikle Tesa veya Arrotolata'nın kalın kesilmiş hali) mutfaklarda kabul gören en saygın ve lezzetli birinci alternatiftir. Guanciale'ye göre daha az yağlı ve daha etli/tatlımsı bir profil sunar.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliğinde "Pancetta Arrotolata", yüksek lipit (yağ) oranlı bir "Cured Muscle Blend" (Kürlenmiş Kas Harmanı) ürünüdür. Domuz göğsünün rulo yapılarak bağlanması (rolling), etin havayla temas eden yüzey alanını minimize eder. Bu sayede iç kısımdaki asil beyaz yağ ve kas dokusu kuruyup sertleşmek yerine, laktik fermantasyonla kremsi (creamy) bir yumuşaklık kazanır. HORECA profesyonelleri için en kritik nokta yağın erime derecesidir (melting point). Pancetta'nın kar-beyazı yağı (oleik asit bakımından zengindir) vücut sıcaklığında bile erimeye (rendering) meyillidir. Silindirik yapısı sayesinde +4°C dolap soğukluğunda makineye sürüldüğünde %100 randımanla (yield), sıfır fire vererek şeffaf yapraklar halinde kesilir. Tabağa bırakılan bu şeffaf rulo dilimler, görsel çapı (volüm) devasa boyutta büyütür. Şef, sadece 30 gram Pancetta kullanarak lüks bir artisan tabağının üzerini tamamen kaplayabilir; bu da "Algısal Değer"i zirveye çıkarırken gıda maliyetini (food cost) asgari seviyede tutar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Bruschetta Calda con Pancetta (Sıcak Bruschetta Ritüeli): Kaliteli bir artisan ekşi maya ekmek kızartılır. Üzerine çok hafif sarımsak sürtülür. Ekmek dumanı tüter haldeyken, üzerine şeffaf kesilmiş Pancetta Arrotolata dilimleri serilir (Asla tavada pişirilmez). Ekmeğin ısısı, Pancetta'nın sarmal yağlarını saniyeler içinde şeffaflaştırır (melt) ve ekmeğin gözeneklerine saf baharatlı bir İtalyan yağı akar. Eğer menünüzde bu lüks ve hazırlaması 10 saniye süren (high-margin) başlangıç yoksa, İtalyan antipasti kurgunuz zayıftır.
- Tagliere di Salumi (Şarküteri Mozağı): Lüks bir peynir/şarküteri tahtasında Jambon ve Salamın yanına konulan Pancetta Arrotolata, rulo formu sayesinde tabağın "görsel merkezini" oluşturur. Tatlımsı yağı, tahtadaki tuzlu ve sert peynirlerin yarattığı damak yorgunluğunu anında sıfırlar (palate cleanser).
- Pizza Gourmet & Focaccia Topping: Napoliten pizza odun ateşinden veya focaccia fırından çıktıktan sonra, ısı bir miktar düştüğünde tabağa katlanarak (volümlü) yerleştirilen Pancetta. Fırında pişirmek yağını kurutur; sıcak hamurun üzerinde terletmek ise Michelin yıldızlı İtalyan şeflerinin değişmez kuralıdır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Franciacorta ve Prosecco (Baloncuk Uyumu): Pancetta'nın yüksek ve tatlı yağ oranını damaktan kazıyıp atmak

Villani Salumi · Emilia-Romagna · Modena

1886'dan bu yana Modena'da üretim yapan köklü şarküteri evi. Mortadella Bologna IGP, Parma ve San Daniele DOP jambonları, Coppa Piacentina DOP ve geleneksel salamlarıyla bilinir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=villani-pancetta-arrotolata-rulo-italyan-domuz-pastirmasi

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