PREMIUM ŞARKÜTERI · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

Villani Prosciutto di Parma DOP Kemikli Bütün İtalyan Jambonu

Prosciutto di Parma DOP con Osso - Villani

DOP SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri sanatının zirvesi Villani güvencesiyle sunulan, üzerinde ikonik "5 Köşeli Dükalık Tacı" (Corona Ducale) mührünü taşıyan kemikli Parma DOP jambonudur. Sadece deniz tuzu kullanılarak (sıfır koruyucu) en az 14-18 ay kürlenen bu "Temiz Etiketli" (clean label) premium şaheser; HORECA operasyonlarında, açık mutfaklarda ve lüks şarküteri vitrinlerinde elde kesim (corte a mano) şovları için tasarlanmış, umami yüklü mutlak bir gastronomi otoritesidir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-PARMA**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**9–10 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Kemikli tam bacak**
Koli İçi	**1 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 Prosciutto di Parma DOP Kemikli Bütün Jambon, İtalyan gastronomisinin dünya çapındaki en büyük, en tanınmış ve yasaları en sıkı korunan (DOP) efsanesidir. 1886'dan beri bu geleneğin muhafızlarından olan Villani ailesi, Parma Konsorsiyumu'nun sarsılmaz kurallarına uyarak bu şaheseri yaratır. Domuzlar, İtalya'nın belirli bölgelerinde doğup büyümelidir ve diyetlerinin bir parçası olarak meşhur Parmigiano Reggiano (Parmesan) peynirinin üretiminden kalan besleyici peynir altı suyu (whey) ile beslenirler. Etin o karakteristik tatlı-tuzlu (sweet-savory) derinliği ve umami patlaması doğrudan bu asil genetikten ve beslenmeden gelir. Parma DOP'nin üretimi bir saflık yeminidir. İçeriğinde sadece iki madde bulunur: %100 asil İtalyan domuz budu ve saf deniz tuzu. Nitrit, nitrat, sentetik koruyucu veya kimyasal kesinlikle yasaktır (Clean Label). Bütün kemikli butlar, Apenin Dağları'ndan esen ve Parma'nın Langhirano vadilerinden geçen o eşsiz, çam ve kestane ormanlarıyla filtrelenmiş

"Marino" rüzgarlarıyla en az 14 ay (genellikle 18-24 ay) yavaş yavaş kurutulur (curing). Olgunlaşmasını tamamlayan ve kalite testinden geçen her butun derisine, ateşle o meşhur "5 Köşeli Dükalık Tacı" (Corona Ducale) mührü dağlanır. Bu mühür, ürünün gerçek bir Parma olduğunun küresel pasaportudur. Profesyonel mutfaklarda ve fine dining salonlarında kemikli Parma jambonu, sıradan bir tabak içeriği değil, başlı başına bir ritüeldir. Özel "Morsa" standına bağlanan but, üzerinde tacı parlayarak misafirlere görsel bir şov (Show Cooking) sunar. Usta bir şefin elinde uzun bıçakla (corte a mano) kağıt inceliğinde kesilen dilimler; pembe-yakut rengi, dışını saran saf beyaz yağ çemberi ve ağızda ipeksi bir şekilde eriyen dokusuyla lüksün damaktaki karşılığına dönüşür. Ticari (B2B) perspektifte kemikli Parma DOP, işletmenin "Algısal Değerini" (Perceived Value) zirveye çıkaran bir kaldıraçtır. Açık mutfak veya şarküteri vitrininde kemikli bir Parma sergilemek, misafire doğrudan "Burada kaliteden ve otantiklikten asla taviz verilmez" mesajını iletir. Porsiyon başı satış fiyatını meşrulaştıran ve F&B (Yiyecek-İçecek) kârlılığını maksimize eden bu kemikli ritüel, İTHALY güvencesiyle lüks otellerin ve premium restoranların en itibarlı yatırım kalemidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Parma DOP ile San Daniele DOP arasındaki fark nedir? Her ikisi de İtalya'nın en tepe (DOP) ürünleridir ve sadece et/tuz içerir. Görsel olarak Parma yuvarlak (tombul) bir forma sahiptir ve üzerinde toynak bulunmaz, derisinde 5 köşeli taç (Corona Ducale) mührü vardır. San Daniele ise gitar/mandolin formundadır ve toynağı üzerinde bırakılır. Lezzet olarak Parma, domuzların peynir altı suyuyla beslenmesinden dolayı damakta çok daha derin, dolgun bir umami ve hafif bir tuzlu/tatlı zıtlığı bırakırken; San Daniele mikroikliminden dolayı bir tık daha tatlı (dolce) ve narindir. Üründe nitrit, nitrat veya herhangi bir koruyucu var mıdır? Kesinlikle HAYIR. Prosciutto di Parma DOP üretim kuralları gereği, kimyasal koruyucular, renklendiriciler veya yapay katkı maddeleri KESİNLİKLE KULLANILAMAZ. Sadece İtalyan domuz budu, deniz tuzu, hava ve zaman. Bu özelliği onu %100 "Temiz Etiket" (Clean Label) yapar. Kemikli Parma Jambonu nasıl saklanmalı ve kesilmelidir? Kemikli bütün but asla buzdolabına konmamalıdır (ürün terler ve bozulur). Kendi özel standında (Morsa), oda sıcaklığında, direkt güneş almayan serin bir ortamda sergilenmelidir. Kesim işleminden sonra etin havayla temas eden açık yüzeyi, ilk kesimde üzerinden sıyırdığınız kendi doğal beyaz yağ tabakasıyla (veya zeytinyağlı streçle) kapatılmalı ve üzeri nefes alan pamuklu bir bezle örtülmelidir. Sadece el bıçağıyla (corte a mano), sipariş anında incecik kesilmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et bilimi literatürküründe Parma DOP, "Cured Intact Muscle" (Kürlenmiş Bütün Kas) kategorisinin zirvesidir. Aylar süren kuruma evresinde, etin içindeki enzimler proteinleri serbest amino asitlere (özellikle glutamata) çevirir (Proteoliz işlemi). Parma'yı dünyanın en derin "umami" bombalarından biri yapan şey, ete katılan yapay bir tatlandırıcı değil, tamamen bu doğal kimyasal reaksiyondur. Kemikli but (Bone-in) tercih eden şefler, kemiğin iliğinden ete nüfuz eden o ilkel, topraksı ve mineral bazlı derinliği ararlar. HORECA (Otel/Restoran) operasyonlarında kemikli Parma kullanımı, fire oranı açısından handikap gibi görünse de; salonun ortasında 5 Köşeli Taç mührüyle duran bir ürünün yarattığı "Prestij Fiyatlandırması" (Premium Pricing), bu kemik firesini misliyle amorti eder. Üstelik sıfır atık (Zero Waste) kuralıyla, jambon tamamen bittiğinde o devasa kemik atılmaz; kaynatılarak dünyanın en derin İtalyan et sularını (Brodo) ve risotto bazlarını yaratmak için mutfak hazinesine dönüşür.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Torta Fritta / Gnocco Fritto (Emilia-Romagna Ritüeli): Otantikliğin zirvesi! Parma bölgesinde Prosciutto asla sıradan bir ekmekle yenmez. Hafif kızarmış, sıcak ve içi boş hamur yastıkçıkları olan "Gnocco Fritto" masaya sıcak gelir. Şefin elde anında kestiği Parma dilimleri, bu dumanı tüten hamurun üzerine örtülür. Hamurun ısısı jambonun kar-beyazı yağını (oleik asit) hafifçe terletir. Tabağınızda bu eşleşme yoksa, misafirinize gerçek bir Parma deneyimi yaşatamazsınız.
- Prosciutto Asla Pişirilmez! (Kırmızı Çizgi): Eğer birisi size Parma DOP jambonunu pizza fırınına veya sıcak tavaya atmanızı söylerse, onu mutfaktan kovun! Isı, bu jambonun 18 aylık emeğini yok eder, etin içindeki suları buharlaştırır, yağı okside eder ve ürünü kayış gibi tuzlu bir şeye çevirir. Pizza Prosciutto yapıyorsanız, Parma KESİNLİKLE pizza fırından çıkıp ısısı bir miktar düştükten sonra tabağa "tül gibi" dalgalı şekilde örtülmelidir.
- Kavun ve İncir Klasikleri: Prosciutto e Melone. İtalyan yazının değiştirilemez kanunu. Parma'nın umami yüklü, tuzlu-tatlı derinliği; kavunun veya taze incirin früktozu (doğal şekeri) ve suyuyla birleştiğinde damakta kusursuz bir gastronomi kontrastı yaratır.

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-prosciutto-di-parma-dop-kemikli-butun-italyan-jambonu

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