PREMIUM ŞARKÜTERİ · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

Villani Prosciutto di San Daniele DOP Kemikli Bütün İtalyan Jambonu

Prosciutto di San Daniele DOP con Osso - Villani

DOP SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri devi Villani güvencesiyle sunulan, Friuli bölgesinin mikroikliminde en az 14 ay sadece deniz tuzuyla (koruyucusuz) kürlenen DOP mühürlü premium kemikli İtalyan jambonudur. Geleneksel "mandolin" formunu ve toynağını (zampino) üzerinde barındıran bu kemikli efsane; HORECA operasyonlarında, lüks şarküteri vitrinlerinde ve fine dining salonlarında elde kesim (corte a mano) şovları için tasarlanmış, ağızda eriyen tatlı (dolce) bir gastronomi anıtıdır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-SANDAN**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Friuli-Venezia Giulia**
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 San Daniele DOP Kemikli Bütün Jambon, İtalyan şarküteri sanatının en nadide ve kuralları en katı (DOP - Korumalı Menşe Adı) eserlerinden biridir. Üretim sadece Friuli Venezia Giulia bölgesindeki San Daniele del Friuli kasabasıyla sınırlıdır. Alplerden gelen soğuk dağ rüzgarlarının, Adriyatik Denizi'nden gelen ılık esintilerle buluştuğu bu eşsiz mikroiklim, etin doğal ve yavaş bir şekilde kuruması (curing) için dünyadaki tek kusursuz ortamı yaratır. Villani ustaları, %100 ağır İtalyan domuzlarının butlarını bu doğal iklimlendirmeyle buluşturarak 1886'dan beri süregelen bir mirası tabağınıza taşır. San Daniele DOP jambonunun en büyük alametifarikası, dış formudur. Kemikli bütün butlar, deniz tuzuyla kaplanıp presten geçirilir ve bu işlem ete o ikonik gitar veya "mandolin" şeklini verir. Ayrıca San Daniele jambonlarında, diğer İtalyan jambonlarının (Parma vb.) aksine domuzun toynağı (zampino) etin üzerinde bırakılır. Bu sadece görsel bir gelenek değil, aynı zamanda

etin içindeki suların dışarı sızmasını engelleyen biyolojik bir mühürdür. Konsorsiyum kuralları gereği üretimde HİÇBİR KİMYASAL KORUYUCU (nitrit/nitrat) kullanılamaz. Sadece İtalyan domuz budu, deniz tuzu, zaman ve Friuli rüzgarı vardır. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) kemikli bir San Daniele, menüdeki sıradan bir içerik değil, restoranın ortasında sergilenen "canlı bir pazarlama" aracıdır (Show Cooking). Özel standına (morsa) bağlanan bu but, eğitimli bir personel veya şef tarafından uzun, esnek bir bıçakla (corte a mano) sipariş anında incecik kesilir. Rengi Parma'ya göre daha koyu bir kırmızı/pembedir ve damaktaki o muazzam tatlılığı (dolcezza), tereyağı gibi eriyen kar-beyazı yağ dokusuyla birleştiğinde misafire "İşte gerçek İtalya" dedirtir. Ticari (B2B) perspektifte kemikli San Daniele, işletmeye "Algısal Değer" (Perceived Value) katar. Açık mutfaklarda veya premium şarküteri vitrinlerinde toynağı üzerinde duran, üzerinde Villani ve DOP mühürleri parlayan bir but; misafirin ödeme istekliliğini (willingness to pay) doğrudan yukarı çeker. Kemiksiz ürünlere göre kesim becerisi gerektirse de, sunulan otantik ritüel, porsiyon başına elde edilen satış kârını (profit margin) maksimize eden gastronomik bir güç gösterisidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR San Daniele DOP ile Parma DOP arasındaki fark nedir? Her ikisi de İtalya'nın en üst düzey DOP jambonlarıdır ancak coğrafya ve formları farklıdır. San Daniele (Friuli bölgesinden), gitar/mandolin şeklindedir ve toynağı (zampino) üzerinde bırakılır. Parma (Emilia-Romagna) ise yuvarlak formludur. Tat olarak San Daniele mikroiklimin etkisiyle genellikle Parma'ya göre biraz daha tatlı (dolce), daha aromatik ve et rengi bir ton daha koyudur. Üründe nitrit, nitrat veya koruyucu var mıdır? Kesinlikle HAYIR. San Daniele DOP konsorsiyumu kuralları gereği, bu jambonun üretiminde kimyasal koruyucular, renklendiriciler veya yapay katkı maddeleri KULLANILAMAZ. İçindekiler listesi sadece iki bileşenden oluşur: %100 İtalyan domuz budu ve Deniz Tuzu. Bu özelliği onu tam bir "Temiz Etiket" (Clean Label) ve sağlık dostu premium şarküteri yapar. Kemikli San Daniele nasıl saklanmalı ve kesilmelidir? Kemikli bütün but asla buzdolabına konmamalıdır (ürün terler ve bozulur). Morsa adı verilen standında, oda sıcaklığında, direkt güneş ışığından uzak serin bir ortamda sergilenmelidir. Kesim işleminden sonra etin havayla temas eden açık yüzeyi, ilk başta üzerinden sıyırdığınız kendi beyaz yağ tabakasıyla kapatılmalı ve üzeri nefes alan temiz bir bezle örtülmelidir. Kesim sadece el bıçağıyla (corte a mano) a la minute (anında) yapılmalıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliğinde San Daniele DOP, "Salt Cured Whole Muscle" (Tuzla Kürlenmiş Bütün Kas) sınıfının kimyasal bir mucizesidir. 14 ila 24 ay süren olgunlaşma sırasında etteki enzimler proteinleri küçük amino asitlere parçalar (proteoliz). Bu parçalanma, ete o derin "umami" ve tatlı (dolce) yapıyı verirken, kemiğin içindeki ilik aroması da ete nüfuz eder. HORECA operasyonlarında "Kemikli But" almak, net et randımanı (yield) açısından kemiksiz versiyona göre daha düşük görünse de, restoranın "Perceived Value" (Algılanan Müşteri Değeri) hanesinde devasa bir artı yaratır. Salondaki müşterilerin gözü önünde standından (morsa) elde kesilen bir San Daniele tabağına, mutfakta makineyle kesilip gelen bir tabağa göre en az %40 daha fazla fiyat biçilebilir. Kalan kemik parçası (osso) ise İtalyan et suları (brodo) ve risottolar için eşsiz bir umami kaynağı (Zero Waste) olarak mutfağın gizli maliyet silahına dönüşür.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Kesin Gastronomi Kuralı (Asla Pişirmeyin): Eğer San Daniele DOP jambonunu bir tavaya atıp kavurur veya fırına girerken pizzanın üzerine koyarsanız; Friuli rüzgarlarının, İtalyan deniz tuzunun ve Villani ustalarının 14 aylık emeğini 5 saniyede yok edersiniz! Isı, içindeki o ipeksi oleik yağı acılaştırır (okside eder) ve etin tatlılığını bir tuza dönüştürür. San Daniele SADECE ÇİĞ (Crudo) yenir. Pizzaya veya focaccia'ya eklenecekse, fırından çıktıktan sonra, hamur soğurken üzerine "tül gibi" bırakılmalıdır.
- Prosciutto e Melone / Fichi: İtalyan yazının kusursuz klasik formülü. Parma'ya göre daha tatlı olan San Daniele, olgun bir Cantaloupe kavunu veya taze incir ile eşleştiğinde tatlı-tuzlu dengesi (Sweet & Savory contrast) nirvanaya ulaşır.
- Fine Dining Aperitivo (Stand Şovu): Misafirler masaya oturduğunda (veya lüks bir catering organizasyonunda), şefin salonun ortasında uzun "Coltello da Prosciutto" (Jambon Bıçağı) ile kağıt inceliğinde, ortası beyaz yağ damarlı küçük porsiyonlar kesip yanında sadece kıtır Grissini Rubatà ile ikram etmesi. Mükemmellik, fazlalıklardan arınmaktır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Friulano veya Ribolla Gialla (Yöresel Beyazlar): Terroir (coğrafi uyum) kuralı şaşmaz! Jambonun anavatanı

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-san-daniele-dop-kemikli-butun-italyan-ja…

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