İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Armagnaclı Ördek Terini (180 g)

Terrine de Canard à l'Armagnac

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Fransa'nın Gaskonya bölgesine özgü meşhur Armagnac konyak türüyle lezzetlendirilmiş, geleneksel rustik dokulu premium ördek terinidir. 180 gramlık kullanıma hazır ambalajıyla HORECA operasyonlarında şarküteri tahtaları ve başlangıç tabakları için sıfır işçilikle en üst düzey Fransız kalitesini sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-07**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Terrine de Canard à l'Armagnac (Armagnaclı Ördek Terini), Fransız kırsal gastronomisinin en derin ve karakteristik lezzetlerinden biridir. Ördek etinin o zengin, koyu ve topraksı yapısı, Fransa'nın güneybatısında üretilen ve konyak ailesinin en asil üyelerinden biri olan Armagnac ile buluştuğunda ortaya efsanevi bir uyum çıkar. Armagnac'ın meşe fıçılardan kazandığı o kuru meyve, vanilya ve isli aromalar, ördek yağının yoğunluğunu kusursuz bir şekilde dengeler ve damakta uzun süre silinmeyen bir lezzet profili yaratır. Bu ürünü sıradan bir ezmeden ayıran en önemli özellik dokusudur. Pürüzsüz ve kremsi bir yapıya sahip olan pürelerin aksine, "Terrine" (Terin) daha iri kıyımlı, rustik ve dişe gelen bir dokuya sahiptir. Etin ve yağın kendi karakterini koruyarak fırınlandığı geleneksel toprak veya döküm kalıplardan (terrine) ismini alır. Dilimlendiğinde dağılmayan, formunu koruyan bu yapı, misafirinize gerçek bir et yediğini hissettirirken, otantik bir Fransız köy şatosunda ağırlanıyormuş hissini uyandırır. Profesyonel mutfaklar ve lüks restoranlar için 180 gramlık bu terin, menüdeki tartışmasız en güçlü operasyonel kurtarıcılardan biridir. Mutfak ekibine hiçbir hazırlık aşaması veya pişirme süreci yaşatmaz. Sipariş geldiği an dolaptan çıkarılıp dilimlenerek doğrudan şarküteri tahtasına veya kızarmış ekmeklerin yanına yerleştirilir. Fire oranı kesinlikle yoktur. Şeflere net bir maliyet tablosu sunarken, menüde "Armagnaclı Fransız Ördek Terini" olarak yer alması, işletmenin sunduğu lüks algısını ve satış fiyatını doğrudan yukarı çeker. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Terin (Terrine) ile Ezme (Pâté) arasındaki fark tam olarak nedir? En temel fark dokularıdır. Pâté, malzemelerin tamamen çekilerek pürüzsüz, kremsi ve sürülebilir bir ezme haline getirilmesiyle yapılır. Terin ise etlerin daha iri doğrandığı, malzemelerin formunu bir miktar koruduğu, daha sıkı ve rustik (kaba) bir yapıya sahiptir. Dilimlenerek servis edilmeye çok daha uygundur ve damakta daha etli bir his bırakır. Armagnac alkolü üründe sarhoş edici bir etki yaratır mı? Hayır. Armagnac, ürünün hazırlanması ve fırınlanması aşamasında kullanıldığı için içerisindeki alkol ısı ile birlikte tamamen uçar (buharlaşır). Geriye sadece Armagnac'ın üzümden ve meşe fıçısından aldığı o derin, baharatlı ve meşemsi lezzet notaları kalır. Bu notalar,

ördek etinin ağırlığını dengelemek için kullanılan geleneksel bir mutfak tekniğidir. 180 gramlık bir paket ortalama kaç porsiyondur? Terin oldukça yoğun ve doyurucu bir başlangıç olduğu için büyük kütleler halinde tüketilmez. 180 gramlık bir paket, şarküteri tahtasında paylaşımlı olarak sunulduğunda 4 ila 6 kişilik bir masaya rahatlıkla yetecek hacimdedir. Kanepeler üzerinde kullanılacaksa çok daha fazla sayıda tek lokmalık porsiyon elde edilebilir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfakta ve Profesyonel Mutfakta Kullanım:
Ördek eti ve Armagnac uyumu, geleneksel Fransız mutfağının en köklü kimyasal eşleşmelerinden biridir. Etin içindeki yoğun laktik yapı, Armagnac'tan kalan meşe ve kuru meyve aromalarıyla bağlandığında ağızda ağırlaşmayan bir zenginlik yaratır. İri kıyım dokusu, şeflere ürünü ezmek yerine "kalıp dilimler" halinde servis etme avantajı sağlar. İşletmeler için 180 gramlık kavanoz veya paketlerin en büyük gücü pratik porsiyonlamadır. Mutfak personeli ürünü şekillendirmek için ekstra bir efor sarf etmez, sadece kesip tabağa alır. Şarküteri tahtalarında ithal peynirlerin yanına eklendiğinde, sıfır işçilikle restoranın kâr marjını en tepe noktaya ulaştıran sessiz bir operasyon kahramanıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Planche de Charcuterie Française (Klasik Fransız Tahtası): Terin, kaba dilimler halinde kesilerek kalın ahşap bir tahtaya alınır. Yanına sadece iri taneli Dijon hardalı, kornişon turşu (cornichons), incir reçeli ve kalın kesilmiş artisan ekşi maya ekmek konur. Terinin o yoğun ve asil et dokusu, turşunun asiditesi ve hardalın keskinliğiyle dengelenerek misafiri tam kalbinden vurur.
- Tartine Campagnarde (Köy Usulü Lüks Tartin): Izgarada kızartılmış büyük bir dilim köy ekmeğinin üzerine hafifçe tuzsuz tereyağı sürülür. Üzerine ince dilimlenmiş Armagnaclı terin yerleştirilir. Sadece birkaç yaprak taze roka ve birkaç damla yıllanmış balzamik sirkesiyle sunulur. Otel menüleri ve lüks kafeler için hazırlaması 2 dakika süren ama değeri inanılmaz yüksek bir tabaktır.
- Mini Küp Kanepeler: Terin, soğukken keskin bir şef bıçağıyla kusursuz küpler halinde kesilir. Kürdanla veya minik krakerler üzerinde, üzerinde tek bir tane karabiber veya elma püresi dokunuşuyla catering organizasyonlarında servis edilir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Bordeaux veya Côtes du Rhône Kırmızıları: Terin, yapısı gereği rustik ve etlidir. Bu yüzden onu taşıyacak şarabın da karakterli olması gerekir. Orman meyveleri, baharat ve toprak notaları barındıran, gövdeli ancak tanenleri çok saldırgan olmayan bir Fransız kırmızısı bu etle mükemmel bir gövde uyumu sağlar.
- Armagnac veya Konyak: Yemek sonrasında değil de başlangıçta bir tadım yapılıyorsa, etin içindeki orijinal aroma profiliyle eşleşmesi için yanında doğrudan bir kadeh Armagnac servis etmek, fine dining'in şaşırtıcı ve iddialı kurallarından biridir.
- Gövdeli Beyazlar: Terin, hardal ve turşu gibi asidik garnitürlerle tüketilecekse, meşe fıçısında yıllanmış dolgun bir Chardonnay bu karmaşayı ustalıkla dengeler.

Doğru Servis ve Sunum:
Terin kesinlikle soğuk olarak (dolap ısısında) kesilmeli ve servis edilmelidir. Oda sıcaklığında çok uzun süre bekletilirse formunu kaybetmeye başlar. Dilimleme işleminin pürüzsüz olması için şef bıçağının her kesimden önce sıcak suya batırılıp kurulanması önerilir; bu sayede dilimler parçalanmaz ve etin içindeki o iri kıyım mozaik yapı misafire kusursuzca sergilenir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=armagnacli-ordek-terini-180-g

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