İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Chorizo Sarta Dulce Tatlı İspanyol Salamı (U Form)

Chorizo en Sarta Dulce

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın geleneksel "U" (nal) formundaki meşhur tatlı (acısız) domuz salamıdır. İsli ancak acı olmayan İspanyol kırmızı toz biberi (pimenton dulce) ile yoğrulan bu zarif şarküteri ürünü; tapas tahtalarında damak yormayan narin bir başlangıç sunarken, sıcak tencere yemeklerinde ve pizzalarda şefin dengeli ve tatlı isli dokunuşunu tabağa taşır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-SARTA-T**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**225 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu halka**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Chorizo Sarta Dulce, İspanyol şarküteri sanatının en kapsayıcı, her damak zevkine hitap eden ve mutfaklarda en esnek kullanıma sahip olan karakteristik lezzetidir. İsmini, ürünün uçlarından iple bağlanarak oluşturulan geleneksel "U" (at nalı veya kolye) formunu ifade eden "Sarta" kelimesinden alır. Yüksek kaliteli beyaz domuz eti ve yağının; İspanya'ya özgü tütsülenmiş tatlı kırmızı toz biber (Pimenton dulce), sarımsak ve deniz tuzu ile harmanlanıp doğal bağırsaklara doldurulmasıyla elde edilir. Acılı (Picante) versiyonunun aksine, Dulce versiyonunda kullanılan biberin acılık seviyesi sıfırdır. Kısa süreli (genellikle 3 ila 4 hafta arası) doğal hava kurutma sürecinden geçen ürün, esnek ve bütüncül bir dokuya sahiptir. Kesildiğinde ortaya çıkan parlak yakut kırmızı renk tamamen tatlı pimenton biberinin eseridir. Damakta yoğun bir meşe odunu is kokusu, tatlımsı bir et derinliği ve sarımsağın o iştah açıcı uyumunu bırakır. Profesyonel mutfaklarda Chorizo Sarta Dulce, acı toleransı düşük olan veya menüsünde daha dengeli tatlar arayan şeflerin kurtarıcısıdır. Soğuk kullanımda tapas menülerinin, peynir ve şarküteri tabaklarının demirbaşıdır. Isı gördüğünde (tavada veya fırında) içindeki o kırmızı, isli ve tatlı yağı kusursuzca dışarı salar. Bu yağ; soğan sotelemelerinde, omletlerde, bakliyat yemeklerinde ve pizzalarda, yemeği acılaştırmadan bütün karakterini İspanyol ruhuyla kaplayan bir gastronomi taşıyıcısına

dönüşür. Ticari olarak HORECA işletmeleri için bu ürün, sıfır fire veren yapısı, uzun raf ömrü ve "herkes tarafından tüketilebilir" (acısız) olması sayesinde son derece güvenli ve karlı bir stok kalemidir. Hem bar atıştırmalığı olarak saniyeler içinde soğuk dilimlenebilmesi hem de sıcak reçetelere derinlik katabilmesi, mutfak operasyonlarında çok yüksek bir randıman sağlar. İTHALY'nin ithalat güvencesiyle sunulan bu ürün, premium mutfakların tartışmasız klasiklerindendir. Sıkça Sorulan Sorular "Dulce" şekerli anlamına mı gelir? Hayır. İspanyol şarküteri terimlerinde "Dulce" (Tatlı), ürünün içine şeker katıldığı anlamına gelmez. Ürünün harcında kullanılan isli İspanyol toz biberinin (Pimenton) acı olmayan (tatlı biber) versiyonunun kullanıldığını belirtir. Yani ürün tatlı değil, acısız ve dengelidir. Chorizo Dulce ile Picante arasındaki fark nedir? Et kalitesi, yağ oranı, sarımsak ve kurutma süreci tamamen aynıdır. Tek fark, harmana giren baharatın türüdür. Dulce'de "Pimenton dulce" (tatlı/acısız isli biber), Picante'de ise "Pimenton picante" (acı isli biber) kullanılır. Sarta formu (U form) makinede dilimlenir mi? Sarta formu, U şeklindeki kavisli yapısı nedeniyle şarküteri dilimleme makinelerinde bütün ve düzgün yapraklar halinde kesilmeye pek uygun değildir. En doğru randıman, şef bıçağıyla tahta üzerinde verev (çapraz) elde kesim yapılarak alınır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Ürün Karakteri:
Chorizo Sarta Dulce, tabağındaki diğer oyuncuları ezmek yerine onlara destek olan bir "takım oyuncusudur". İçeriğindeki yağ sıvılaştığında yemeğe kırmızı bir renk ve meşe odunu is kokusu verir, ancak acılık (kapsaisin) barındırmadığı için deniz ürünleri, yumurta veya ince dokulu sebzeler gibi narin malzemelerin lezzetini maskelemez. Bu özellik, şeflere sıcak menülerde müthiş bir özgürlük alanı yaratır. "Chorizo'yu terletme" (render) tekniğiyle düşük ısıda tavaya salınan o kırmızı yağ, bir risotto veya paella için muazzam bir başlangıç bazı (sofrito) oluşturur.

İmza Reçeteler ve Mutfak Uygulamaları:
- Tortilla Española con Chorizo (Chorizolu İspanyol Omleti): Geleneksel patatesli ve soğanlı İspanyol omletine eklenen zar büyüklüğündeki (brunoise) Chorizo Dulce parçaları. Acı olmadığı için kahvaltı ve brunch menülerinde çok rahat tüketilir.
- Deniz Ürünleri ve Chorizo Uyumu: İspanyollar geleneksel paellaya chorizo koymayı reddetse de, modern fine dining dünyasında "Karakides (Karides) & Chorizo" veya "Tarak (Scallop) & Chorizo" eşleşmesi muazzam bir sörf ve çim (surf and turf) uyumudur. Chorizo'nun tatlı isli yağı, karidesin tatlılığını yukarı taşır.
- Huevos Rotos con Chorizo: Kızarmış patateslerin üzerine kırılmış göz yumurta ve hafif tavada çevrilmiş Chorizo Dulce dilimleri.
- Soğuk Tapas: Şarküteri tahtasında Picante (acılı) versiyonla yan yana dizilerek, misafire acıdan önce servis edilen yumuşak ve isli bir başlangıç olarak sunulur.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Beyaz Şaraplar (Albariño veya Verdejo): Chorizo Dulce'de acılık olmadığı için sek, diri ve asidik İspanyol beyaz şaraplarıyla (özellikle Galiçya bölgesinin Albariño üzümüyle) harika bir uyum yakalar. İs kokusu beyaz şarabın ferahlığıyla dengelenir.
- Orta Gövdeli Kırmızı Şaraplar: Acı biberin yarattığı şarap çarpışması burada yoktur. Merlot, genç Tempranillo veya Pinot Noir gibi daha zarif ve ipeksi kırmızılarla çok rahat tüketilir.
- Sangria ve Roze Şaraplar: İspanyol yaz sofralarının vazgeçilmezi olan meyveli Sangria'nın o tatlı yapısıyla, Chorizo Dulce'nin isli karakteri zıtlıklardan doğan bir harmoni yaratır.

Peynir ve Tamamlayıcı Eşleşmeler:
- Kremsi ve Yumuşak Peynirler: İspanya'nın meşhur Tetilla peyniri gibi eriyen, yumuşak dokulu, çok yoğun olmayan peynirlerle; veya İtalyan Scamorza ile fırınlanmış sıcak atıştırmalıklarda harika çalışır.
- Membrillo (Ayva Ezmesi) ve İncir: Acı olmadığı için tatlı eşlikçilerle yan yana getirildiğinde "isli-tatlı" (smoky-sweet) dengesini kusursuzca kurar.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği:
Sarta (U) formunun kesimi şef bıçağı (cuchillo de chef) ile tahta üzerinde yapılmalıdır. Daha estetik, uzun ve büyük dilimler elde etmek için bıçak 45 derecelik açıyla tutularak "verev" (çapraz) kesim yapılmalıdır. Ürün soğuk

Noel Alimentaria · Katalonya · Girona

İspanya'nın en büyük şarküteri üreticilerinden biri. Bellota 100% Ibérico, Cebo Ibérico ve Gran Reserva Serrano jambonları ile chorizo, fuet ve salchichón üretiminde uzmanlaşmıştır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=chorizo-sarta-dulce-tatli-ispanyol-salami-u-form

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