İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Chorizo Sarta Picante Acılı İspanyol Salamı (U Form)

Chorizo en Sarta Picante

SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın geleneksel "U" (nal) formundaki meşhur acılı domuz salamıdır. İsli ve acı İspanyol kırmızı toz biberi (pimenton picante) ile yoğrulan bu karakteristik şarküteri ürünü; tapas tahtalarında ince dilimlenerek soğuk servis edilebildiği gibi, sıcak tencere yemeklerinde ve pizzalarda yakut kırmızısı isli yağını salarak derin bir gastronomi aroması yaratır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-SARTA-A**
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 Picante, İspanyol şarküteri sanatının dünya çapında en çok tanınan ve mutfaklarda en esnek kullanıma sahip olan karakteristik lezzetlerinden biridir. 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 acı kırmızı toz biber (Pimenton picante), sarımsak ve deniz tuzu ile harmanlanıp doğal bağırsaklara doldurulmasıyla elde edilir. Kısa süreli (genellikle 3 ila 4 hafta arası) doğal hava kurutma sürecinden geçen Sarta, ne çok sert ne de çok yumuşak, tam kıvamında esnek bir dokuya sahiptir. Kesildiğinde ortaya çıkan o parlak yakut kırmızı renk ve hafif mozaik yağ yapısı, tamamen pimenton biberinin eseridir. Damakta önce hafif tatlımsı ve isli bir derinlik bırakır, ardından yormayan, dengeli ve iştah açıcı bir acılık (picante) ile kapanış yapar. Profesyonel mutfaklarda Chorizo Sarta Picante inanılmaz derecede çok yönlüdür. Soğuk kullanımda tapas menülerinin, peynir ve şarküteri tabaklarının demirbaşıdır. Ancak asıl sihrini ısı gördüğünde gösterir. Tavada veya fırında hafifçe piştiğinde içindeki o kırmızı, isli ve acımsı yağı dışarı salar; bu "chorizo yağı" soğan sotelemelerinde, bakliyat yemeklerinde, makarnalarda veya pizzalarda muazzam bir lezzet taşıyıcısına dönüşerek tabağın bütün karakterini İspanyol ruhuyla kaplar. Ticari olarak HORECA işletmeleri için bu

ürün, fire vermeyen yapısı ve uzun raf ömrü ile kusursuz bir stok kalemidir. Hem bar atıştırmalığı olarak saniyeler içinde soğuk dilimlenebilmesi hem de sıcak reçetelere derinlik katabilmesi sayesinde mutfak operasyonlarında çok yüksek bir randıman sağlar. İTHALY'nin ithalat güvencesiyle, fine dining mutfaklardan premium şarküteri raflarına kadar her segmente hitap eden tartışmasız bir klasiktir. Sıkça Sorulan Sorular "Sarta" formu ne anlama gelir? İspanyolcada "Sarta", ip veya kolye dizisi anlamına gelir. Şarküteri dilinde ise sosisin uç kısımlarının birleştirilip iple bağlanarak "U" veya at nalı (herradura) şekline getirilmesini ifade eder. Bu form, ürünün geleneksel kurutma odalarında sırıklara asılarak daha dengeli hava almasını sağlar. Chorizo'nun rengi ve acılığı nereden gelir? Gerçek bir İspanyol Chorizo'suna o canlı kırmızı rengi ve isli tadı veren yegane unsur, meşe odunu ateşinde kurutulmuş İspanyol kırmızı toz biberi olan "Pimenton"dur. Picante (acılı) versiyonlarında acı pimenton kullanılır, renklendirici veya yapay aroma içermez. Chorizo Sarta çiğ yenir mi yoksa pişirilmeli midir? Her ikisi de mümkündür. Sarta, fermente edilip kurutulmuş (cured) bir ürün olduğu için doğrudan dilimlenip soğuk tapas olarak tüketilebilir. Ancak ısıl işleme de son derece dayanıklıdır; fırında, ızgarada veya sulu yemeklerin içinde pişirilerek yağının ve aromasının yemeğe geçmesi sağlanabilir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Ürün Karakteri:
Chorizo Sarta Picante, mutfak kimyasında bir "yağ ve renk verici" (flavor base) olarak çalışır. İçeriğindeki yağ, meşe odununda islenmiş acı Pimenton biberiyle tamamen bütünleşmiştir. Ürün tavaya değip 40-50°C ısıyı gördüğü anda bu yağ sıvılaşmaya başlar. Mutfak lisanında "Chorizo'yu terletmek" (rendering the fat) denilen bu işlem, tavada kırmızı, parlak ve muazzam isli bir yağ birikintisi oluşturur. Şefler soğan, sarımsak veya patatesi sotelemeye işte bu kırmızı yağın içinde başlarlar. Kısacası Chorizo sadece bir et parçası değil, başlı başına bir sos ve baharat taşıyıcısıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Uygulamaları:
- Jamie Oliver Krizi ve Paella Gerçeği (Mutfak Kültürü): Jamie Oliver geleneksel Valencian Paella'ya chorizo eklediğinde İspanyollar bunu bir "gastronomik hakaret" saymıştı. Çünkü gerçek bir deniz ürünlü veya tavuklu paellaya chorizo girmez! Chorizo Sarta Picante'nin sıcak yemeklerdeki asıl yeri bakliyatlardır.
- Garbanzos con Chorizo (Chorizolu Nohut): Endülüs mutfağının başyapıtı. Nohut, domates salçası, soğan ve iri küp kesilmiş Chorizo'nun o kırmızı isli yağında saatlerce yavaşça pişirilmesiyle yapılan yoğun bir güveç yemeğidir.
- Lentejas a la Riojana (Chorizolu Mercimek): İspanyol dağ evlerinin vazgeçilmezidir; yeşil mercimeğin chorizonun yağıyla birleşerek et suyuna dönüştüğü efsanevi bir sıcak menü alternatifidir.
- Sıcak Şarküteri (Pizza & Focaccia): İnce dilimlenmiş Sarta Picante, pizza fırınına girdiğinde kenarları hafifçe kıvrılarak çıtırlaşır ve acı yağını hamurun üzerine kusursuzca bırakır. Pepperoni'ye çok daha kompleks ve gurme bir İspanyol alternatifidir.
- Soğuk Tapas: Doğrudan verev (çapraz) kesilip, yanında yeşil zeytin, biraz eski kaşar veya Manchego ile ahşap tahtada soğuk servis edilir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Syrah (Şiraz) ve Güçlü Kırmızılar: Acı ve isli bir şarküteri, güçlü ve gövdeli bir şarap ister. Syrah üzümünün baharatlı, karabiberli yapısı, Chorizo'nun pimenton acılığıyla adeta bir boks maçı gibi tatlı ve sert bir düelloya girer; kazanan her zaman damak olur.
- Rioja (Tempranillo): İspanya'nın kendi toprağından gelen fıçılı Rioja şarapları, is aromasıyla mükemmel bir yöresel uyum sağlar.
- Cider (Elma Şarabı) ve Soğuk Bira: Çok acı hisseden damaklar için, tatlı ve asidik bir İspanyol Cider'ı veya buz gibi bir zanaatkar (craft) Pilsner birası, o acılığı ve yağı bıçak gibi keserek damağı ferahlatır.

Peynir ve Tamamlayıcı Eşleşmeler:
- İsli Peynirler ve Manchego: Scamorza Affumicata (İsli İtalyan Peyniri) veya Idiazabal (İsli İspanyol Koyun Peyniri) gibi is aromasını destekleyen peynirlerle veya olgun Manchego ile harika çalışır.
- Kırmızı Köz Biber (Piquillo): İspanyol Piquillo biberleriyle yan yana getirilerek tatlı-acı dengesi yakalanır.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği:

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-picante-acili-ispanyol-salami-u-form

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