PREMIUM ŞARKÜTERI · PIŞMIŞ VE FÜME ŞARKÜTERI

# Coati Porchetta Arrosto — Aromatik Otlu Firinda Pisirilmis Domuz Govdesi

Porchetta Arrosto con erbe aromatiche — busto di suino al forno — Salumificio F.lli Coati S.p.A., Valpolicella (Verona)

SOĞUK ZİNCİR

Baharatlı fırınlanmış porchetta dilimi; panini Coati'nin porchettasi, domuzun merkez govdesinden (busto) uretilir: but ve omuz alindiktan sonra kalan bel, karin ve kaburga blogu kemiksizlestirilip aromatik otlarla terbiyelenir ve firinda pisirilir. Glutensiz, sut turevsiz. Yarim 5 kg, 1/3 3,5 kg ve 1/4 2 kg formatlarda.tabak servisi için.

## Teknik Künye

| | |
|---|---|
| Ürün Kodu | **COA-GASTRO** |
| Üretici | **Salumificio Coati** |
| Menşe Ülke | **İtalya** |
| Bölge | **Veneto** |
| Net Miktar | **2,5 kg** |
| Satış Birimi | **adet** |
| Ambalaj | **Vakumlu trancio** |
| Koli İçi | **2 adet / koli** |
| Min. Sipariş | **1 koli** |
| Raf Ömrü | **6 ay** |
| Durum | **Stokta** |

### SAKLAMA KOŞULU

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

### ÜRÜN BİLGİSİ

Porchetta'nın gerçek tanımı, kullanılan parçada saklıdır. Otantik porchetta, domuzun "busto" adı verilen merkez gövdesinden yapılır: hayvandan butlar ve omuzlar alındıktan sonra geriye kalan bel (lombo), karın (pancetta) ve kaburga bloğu. Bu blok tek parça hâlinde kemiksizleştirilir, terbiye edilir, rulo hâlinde bağlanır ve fırınlanır. Coati'nin Porchetta Arrosto'su tam olarak bu geleneksel tanıma sadık kalan bir üründür — birleştirilmiş parçalardan değil, tek anatomik bütünden üretilir. Salumificio F.lli Coati, 1900'lerin başında Valpolicella tepelerinde küçük bir aile dükkânı olarak doğmuş, bugün dördüncü kuşağın — Beatrice, Giampaolo ve Federica Coati'nin — yönetiminde çalışan bir aile işletmesidir. Evin bütün üretim kimliği pişirme üzerine kuruludur: Coati İtalya'da öncelikle prosciutto cotto uzmanı olarak tanınır ve iki basamaklı sayıda pişmiş ürün referansı vardır. Bu birikim doğrudan porchettaya yansır, çünkü porchetta da nihayetinde bir pişirme ürünüdür ve kalitesi tarif kadar fırın disiplinine bağlıdır. Coati'nin ödülleri de bu alanda toplanır: Prosciutto Cotto Lenta Cottura ve Salame Ungherese Guida Salumi d'Italia'da Cinque Spilli, Prosciutto Cotto Oro Rosa Riserva ise Gambero Rosso'nun

İtalya'nın en iyi gurme pişmiş jambonları sıralamasında ilk onda. Ürün, aromatik otlarla (erbe aromatiche) terbiyelenir ve fırında pişirilir. Uzun ve kontrollü fırın süreci, gövde bloğundaki farklı dokuların — yağsız bel kası, yağlı karın ve aradaki bağ dokusu — aynı anda doğru noktaya gelmesini sağlar. Bu ürünün en zor teknik yanı budur: bel çabuk kurur, karın geç yumuşar. Doğru fırın eğrisi olmadan ya kuru bel ya da çiğ kalmış yağ katmanı elde edilir. Uzun pişirmede kolajen jelatine dönüşür, dilim bütünlüğünü korur ve ince kesime izin verir. Üretimde süt türevi ve gluten kullanılmaz. Bu, clean label arayışındaki menüler ve alerjen beyanı hassas işletmeler için doğrudan operasyonel bir avantajdır. Kesitte ürün, ortada açık pembe bel kası, onu saran daha koyu karın dokusu ve aralarda beyaz yağ hatları gösterir. Rulo yapısı nedeniyle desen spiraldir ve tabakta doğrudan görsel değer üretir. Damakta ot aroması öne çıkar, tuz dengelidir, yağ temiz ve tatlımsıdır. HORECA tarafında Coati Porchetta Arrosto'nun ayırt edici avantajı format çeşitliliğidir. Ürün yarım (~5 kg), 1/3 (~3,5 kg) ve 1/4 (~2 kg) olarak sunulur; bu, işletmenin devir hızına göre doğru birimi seçebilmesi demektir. Yüksek devirli büfe ve şarküteri hatları 5 kg ile birim maliyeti düşürür; düşük devirli à la carte mutfaklar 2 kg ile açılmış ürünün taze kalma penceresini aşmaz ve fire riskini sıfırlar. 120 günlük vakumlu raf ömrü stok planlamasını rahatlatır. Ürün soğuk tabakta, panino hattında, kahvaltı büfesinde ve sıcak ana yemek tabağında çalışır — klasik bir cross-utilization kalemi. Ürün Bilgisi Marka: Coati — Salumificio F.lli Coati S.p.A. Menşei: İtalya Bölge: Marano di Valpolicella, Verona, Veneto Marka mirası: 1900'lerin başında kurulmuş, dördüncü kuşak aile işletmesi Koruma statüsü: Korumalı coğrafi işaret bulunmamaktadır (Porchetta di Ariccia IGP değildir) Hammadde: Domuz merkez gövdesi (busto di suino) — bel, karın ve kaburga bloğu, kemiksiz Terbiye: Aromatik otlar Pişirme: Fırında pişirme (al forno) Formatlar: Yarım ~5 kg (koli 3 adet, ~15 kg) · 1/3 ~3,5 kg (koli 4 adet, ~14 kg) · 1/4 ~2 kg (koli 6 adet, ~12 kg) Ambalaj: Termo-retraktil vakum Raf ömrü: 120 gün Alerjen: Süt türevi içermez · Gluten içermez Saklama: Soğuk zincir, +0/+4 °C Doku: Dilimde bütünlüğünü koruyan, ince kesime uygun Tat profili: Otsu, dengeli tuz, temiz ve tatlımsı yağ Aromatik notlar: Biberiye, adaçayı, sarımsak, karabiber, kavrulmuş et Sıkça Sorulan Sorular "Busto di suino" ne demektir, neden önemlidir? Busto, domuzdan butlar ve omuzlar alındıktan sonra kalan merkez gövdedir: bel, karın ve kaburga bloğu. Otantik porchetta bu tek anatomik bütünden yapılır. Endüstriyel alternatiflerde ise ayrı parçalar birleştirilip rulo yapılır; bu ürünler daha ucuzdur ama dilimde doğal doku geçişi ve karakteristik spiral desen oluşmaz. Coati'nin ürünü bütün gövdeden üretilir. Coati Porchetta Arrosto sıcak mı soğuk mu servis edilir? İkisi de mümkündür ve ürün her ikisinde de çalışır. Soğuk servis için 16-18 °C'de, 1,5-2 mm dilim. Sıcak servis için dilim kuru ısıda (salamander veya sıcak tava) kısa süre ısıtılır; nemli ısı kullanılmaz çünkü dış kabuğun dokusunu bozar. Kalın dilim veya blok kesim ana yemek tabağı için uygundur. Porchetta'nın IGP statüsü var mıdır? Porchetta di Ariccia IGP yalnızca Lazio bölgesinde, Ariccia'da tanımlı şartnameye göre üretilen ürünlere aittir. Coati üretimini Veneto'da yapar, dolayısıyla bu ürün IGP taşımaz. Porchetta genel olarak İtalyan Tarım Bakanlığı'nın Geleneksel Gıda Ürünleri (PAT) listesinde yer alan bir kategoridir.

**MUTFAKTA KULLANIM**

## MUTFAK BİLİMİ

Busto bloğundan üretilen porchetta, tek dilimde iki farklı et davranışı taşır. Merkezdeki bel kası (lombo) yağsız ve liflidir; onu saran karın dokusu yağlı ve jelatinlidir. Bu iki dokunun ısıya tepkisi farklıdır ve mutfaktaki bütün kararlar bu farkın etrafında kurulur. Isıtıldığında karın dokusu yumuşar ve yağ verir, bel ise kurumaya başlar. Doğru ısıtma, yağın erimeye başladığı ama belin kurumadığı dar penceredir — pratikte 30-60 saniyelik kuru ısı.

Uzun fırın pişirmesinin teknik sonucu kolajen hidrolizidir. Bağ dokusu jelatine dönüşünce dilim, kesildiğinde dağılmaz; bu, ürünün 1,5 mm gibi ince kalınlıklarda dilimlenebilmesini sağlar. Kısa pişirilmiş porchettalarda bu dönüşüm tamamlanmaz ve dilim makinede parçalanır — pratikte fire ve servis gecikmesi demektir.

Aromatik ot aromaları uçucudur. Uzun süre yeniden ısıtma bunları buharlaştırır ve geriye yalnızca tuz ve yağ bırakır. Isıtma her zaman kısa ve kuru olmalıdır.

Servis sıcaklıkları: Soğuk servis için 16-18 °C — buzdolabından çıkarıp 20-25 dakika beklemek. Sıcak servis için dilim yüzeyi 55-60 °C.



Dilim kalınlığı senaryoya göre: antipasto ve şarküteri tabağı 1,5-2 mm; panino 3-4 mm; ana yemek tabağı 8-12 mm veya blok kesim (trancio).

**Salumificio Coati · Veneto · Verona**

Yavaş pişirme (lenta cottura) yöntemiyle ürettiği yüksek kaliteli pişmiş jambonun yanı sıra salam, pancetta, speck ve trancio/küp kesim ürünleriyle tanınan aile şirketi.

## Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=coati-porchetta-arrosto-aromatik-otlu-firinda-pisirilmis-domu…

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