PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Coati Prosciutto Cotto Oro Rosa Riserva — Elde Baglanmis Alta Qualita Italyan Jambonu

Prosciutto Cotto Alta Qualità "Oro Rosa Riserva" — Salumificio F.lli Coati S.p.A., Valpolicella (Verona)

SOĞUK ZİNCİR

Coati'nin gurme pismis jambon serisinin zirvesi: yalnizca Italyan agir irk domuzunun taze butundan, eski usul "osso sfilato" teknigiyle kemigi cekilerek, kalipsiz ve elde baglanarak uretilir. 25 saate varan yavas buhar pisirme. Gambero Rosso gurme pismis jambon siralamasinda Italya 6.si.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**COA-ORORO**
Üretici	**Salumificio Coati**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Veneto**
Net Miktar	**2,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Bütün çubuk**
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

Salumificio F.lli Coati, 1900'lerin başında Valpolicella tepelerinde bir aile dükkânı olarak doğdu; bugün dördüncü kuşağın — Beatrice, Giampaolo ve Federica Coati'nin — yönetiminde İtalya'nın prosciutto cotto konusunda en uzmanlaşmış evlerinden biridir. Coati bir salam üreticisi olmakla kalmaz; asıl kimliğini pişmiş jambon üzerine kurmuştur ve iki basamaklı sayıda cotto referansı vardır. Oro Rosa Riserva bu ailenin zirvesidir. Ürünün doğuş hikâyesi kendi başına anlamlıdır: Oro Rosa Riserva, işletmenin 2023'te yaşadığı yangının ardından yeniden kurulan tesiste geliştirilmiş bir üründür. Yani bir mirasın tekrarı değil, o mirasın en iyi biçimde yeniden yazılmasıdır. Gambero Rosso Academy'de 60 referans üzerinden yürütülen kör tadımda, mağaza ve yüksek gastronomi kanalında satılan gurme pişmiş jambonlar kategorisinde İtalya altıncısı seçilmiştir. Farkın teknik karşılığı üç noktada toplanır. Birincisi hammadde: ürün yalnızca İtalyan ağır ırk domuzunun (suino pesante italiano) taze butundan üretilir — bu, ülkenin korumalı statülü büyük jambonlarının beslendiği aynı hayvan havuzudur. Ağır ırk domuz, uzun besi süresi nedeniyle daha olgun kas dokusu ve daha yüksek intramüsküler yağ

(marbling) taşır; bu, pişmiş jambonda sululuk ve aroma demektir. İkincisi kemik çıkarma yöntemi. Oro Rosa'da kemik, osso sfilato adı verilen eski usulle, ana kas kütlesi yarılmadan sıyrılarak çıkarılır. Endüstriyel üretimde but açılıp kemik alınır ve doku sonradan kalıba bastırılır; bu yöntem kas liflerini kırar. Kapalı disosso ise butun anatomik bütünlüğünü korur — dilimde kas bantlarının ayrı ayrı okunabilmesinin sebebi budur. Üçüncüsü pişirme. Coati'nin Lenta Cottura yöntemi, düşük sıcaklıkta ve 25 saate varan sürede buharda pişirmeye dayanır. Düşük ısı, kas proteinlerinin sert biçimde denatüre olmasını ve su tutma kapasitesinin çökmesini engeller; sonuç, pişirme kaybı düşük, dokusu yumuşak, dilimlendiğinde dağılmayan bir üründür. Ürün ayrıca kalıba girmez (fuori stampo) ve elde bağlanır; bu yüzden geometrisi endüstriyel dikdörtgen blok değil, doğal but formudur. Kesitte ürün, farklı tonlarda canlı pembe kas bantları ve bunları çevreleyen düzgün bir yağ tabakası gösterir. Aroma profili yoğun ve klasiktir: pişmiş domuz eti, et suyu, hafif bitkisel ve hafif kavrulmuş notalar, arkada belirgin bir umami. Damakta tuzluluk ve doğal tatlılık öne çıkar, bunu ince bir asidite dengeler. HORECA tarafında Oro Rosa Riserva bir hammadde değil, bir menü kalemidir. Elde bağlanmış doğal but formu, dilimlendiğinde geniş ve etkileyici bir dilim (fettona) verir; bu, tabakta hacim ve perceived value demektir. Sıkı doku sayesinde 1 mm'ye kadar iniş yapılabilir, bu da porsiyon başına gramajı düşürürken tabak dolgunluğunu korur — food cost yönetiminde doğrudan avantajdır. Düşük pişirme kaybı ve kalıpsız üretim, dilimleme randımanını (yield) yükseltir. Ürün soğuk tabakta, panino hattında, kahvaltı büfesinde ve sıcak mutfakta çalışır; klasik bir cross-utilization kalemidir. Ürün Bilgisi Marka: Coati — Salumificio F.lli Coati S.p.A. Ürün ailesi: Prosciutto Cotto (pişmiş jambon) Yasal sınıf: Prosciutto Cotto Alta Qualità — İtalyan mevzuatında en üst kategori Menşei: İtalya Bölge: Valpolicella, Verona, Veneto Marka mirası: 1900'lerin başında kurulmuş, dördüncü kuşak aile işletmesi Ödül: Gambero Rosso — gurme pişmiş jambon sıralamasında İtalya 6.'sı (60 referans, kör tadım) Koruma statüsü: Korumalı coğrafi işaret bulunmamaktadır (DOP/IGP değildir) Hammadde: İtalyan ağır ırk domuzunun (suino pesante italiano) taze butu Kemik çıkarma: Osso sfilato — kapalı, eski usul disosso Form: Kalıpsız (fuori stampo), elde bağlanmış, kemiksiz doğal but formu Pişirme: Lenta Cottura — düşük sıcaklıkta, 25 saate varan buharda yavaş pişirme Formatlar: Bütün ve yarım — güncel gramaj ve ambalaj seçenekleri için teklif talebi Saklama: +0/+4 °C soğuk zincir Doku: Yumuşak, sulu, dilimde bütünlüğünü koruyan Tat profili: Tuzlu-tatlı dengeli, dengeleyici ince asidite, uzun kalıcılık Aromatik notlar: Pişmiş domuz eti, et suyu, bitkisel ve hafif kavrulmuş notalar, umami Sıkça Sorulan Sorular "Alta Qualità" ne anlama gelir, sıradan prosciutto cotto'dan farkı nedir? İtalyan mevzuatı pişmiş jambonu üç sınıfa ayırır: Prosciutto Cotto, Prosciutto Cotto Scelto ve en üstte Prosciutto Cotto Alta Qualità. Alta Qualità sınıfı daha katı hammadde seçimi, daha düşük eklenmiş su oranı ve süt proteini, nişasta gibi katkılarda sıkı sınırlamalar gerektirir. Yani "Alta Qualità" bir pazarlama ifadesi değil, yasal olarak tanımlanmış en üst kategoridir. "Osso sfilato" tekniği neden önemlidir? Kemiğin, but açılmadan sıyrılarak çıkarılmasıdır. Kas kütlesi bütünlüğünü koruduğu için pişirme sırasında doku dağılmaz ve dilimde ana kas bantları ayrı ayrı okunur. Endüstriyel açık disosso ve kalıba presleme yöntemi ise homojen ama karakteristiksiz bir kesit üretir. Görsel fark, tabakta doğrudan algısal değere dönüşür. Oro Rosa Riserva'nın DOP veya IGP statüsü var mıdır? Hayır. Prosciutto Cotto korumalı coğrafi işaret taşıyan bir kategori değildir; koruma statüsü çiğ jambonlarda (Parma, San Daniele) bulunur. Pişmiş jambonda kaliteyi belirleyen unsurlar yasal sınıf (Alta Qualità), hammadde kökeni ve üretim yöntemidir. Oro Rosa Riserva her üç başlıkta da üst segmentte konumlanır ve Gambero Rosso sıralamasında İtalya'nın ilk on ürünü arasına girmiştir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Oro Rosa Riserva'nın mutfaktaki davranışını belirleyen tek şey pişirme sıcaklığıdır. Düşük sıcaklıkta ve uzun sürede buharla pişirilen bu üründe kas proteinleri kontrollü şekilde denatüre olur, su tutma kapasitesi korunur. Pratik sonuç şudur: dilim ısıtıldığında su bırakmaz, panino içinde ekmeği ıslatmaz, tostta ve croque'ta yapı bozulmaz. Endüstriyel yüksek ısıda pişirilmiş jambonlar bu noktada ekmeğe su verir ve servisin ilk beş dakikasında tabak dağılır.

Kalıpsız (fuori stampo) elde bağlanmış üretim, dilim geometrisini belirler. Ürün kare blok değil doğal but formundadır; bu, dilimin geniş ve düzensiz kenarlı çıkması demektir. Tabakta bu düzensizlik bir kusur değil, el işçiliğinin görsel imzasıdır. Dilimi düzleştirmeyin — hafif kabartılarak, dalgalı biçimde yerleştirilen fettona, düz serilen dilimden çok daha yüksek algısal değer üretir.

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-prosciutto-cotto-oro-rosa-riserva-elde-baglanmis-alta-…

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