İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Creekstone Farms ABD Tomahawk Steak (USDA Choice)

Creekstone Farms Premium Black Angus Tomahawk Steak (USDA Choice)

SOĞUK ZİNCİR

ÜrAmerika'nın efsanevi Creekstone Çiftlikleri'nden, mısırla beslenmiş (corn-fed) %100 safkan Black Angus sığırlarının en gösterişli kemikli antrikot (Ribeye) kesimidir. USDA Choice kalitesindeki yüksek kas içi mermerleşmesi (marbling) ve "Fransız kesim" devasa kemiğiyle HORECA menülerinde lüksün simgesidir. 9 kilogramlık taze/donmuş paket avantajıyla işletmelere esnek stok yönetimi sunan bu ürün, steakhouse'ların masa ün bilgileri güncelleniyor. Detay ve numune talebi için satış ekibimize yazın.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-05**
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

Creekstone Farms ABD Tomahawk Steak (USDA Choice), et dünyasında "gösteriş ve lezzetin" eşzamanlı olarak zirveye ulaştığı, Amerikan steakhouse kültürünün tartışmasız en büyük ikonudur. Adını Kızılderili savaş baltasından (Tomahawk) alan bu devasa kesim, aslında uzun bir kaburga kemiği üzerinde bırakılmış premium bir antrikottur (Ribeye). Etin uç kısmındaki kemiğin sıyrılarak temizlenmesi işlemine kasaplık literatüründe "Frenched" (Fransız Kesim) denir ve bu estetik dokunuş, ürünü sıradan bir pirzoladan ayırarak fine dining restoranların görsel bir şaheserine dönüştürür. Bu ürünü dünya çapında bir efsane yapan şey Creekstone Farms'ın katı genetik ve beslenme programıdır. Sadece %100 safkan Black Angus sığırlarından elde edilir. Hayvanlar, ömürlerinin son 140 gününde yüksek kaliteli Amerikan mısırıyla (corn-fed) beslenirler. Bu özel diyet, etin içine zeytinyağı zarafetinde ince beyaz yağ damarlarının (intramüsküler mermerleşme) kusursuzca işlemesini sağlar. USDA Choice (Amerikan Tarım Bakanlığı Seçkin Kalite) mührü taşıyan bu et; ızgarada piştiği an o mermerleşmiş yağların erimesiyle (rendering) kendi kendini marine eder ve damakta inanılamaz derecede sulu, tereyağımsı ve yoğun bir sığır eti (beefy) umamisi patlatır. Profesyonel mutfaklarda ve lüks steakhouse operasyonlarında (HORECA) Tomahawk, sadece bir yemek değil, başlı başına bir "Center of the Table" (Masanın Merkezi) etkinliğidir. Sipariş edildiğinde salonda bir merak uyandırır, kemiğinden tutularak masaya getirilir ve Executive Şef veya Maitre D' tarafından misafirin gözü önünde özel bıçaklarla dilimlenir (table-side carving). Etin o devasa kemiği, pişme esnasında iliğindeki derin lezzetleri ete aktarırken, ısı iletkenliği sayesinde etin kemik etrafındaki bölümlerinin daha yavaş ve sulu pişmesini sağlar. Ticari (B2B) perspektifte Creekstone Tomahawk, F&B yöneticilerinin en kârlı prestij kalemidir. 9 kilogramlık endüstriyel kutularda (stok durumuna göre Taze veya

Donmuş) sunulan bu ürün, işletmeye güçlü bir stok (inventory) esnekliği sağlar. Kemik ağırlığından dolayı porsiyon başı (yield) maliyeti yüksek gibi görünse de; müşteriye sunulan o devasa görsel şov ve "Creekstone Black Angus" marka gücü, tabak satış fiyatının (perceived value) %300 ila %400 oranında markup (kâr marjı) ile fiyatlandırılmasını haklı çıkarır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Tomahawk ile normal Antrikot (Ribeye) veya Dallas Steak arasındaki fark nedir? Aslında Tomahawk ve Dallas Steak, temelde aynı antrikot kasıdır. Dallas Steak'te kemik daha kısadır. Tomahawk'ta ise kaburga kemiği tamamen (bazen 15-20 cm uzunluğunda) bırakılır ve ucu sıyrılarak (Frenched) temizlenir. Tomahawk'ın devasa kemiği sadece görsel bir şov aracı değil, aynı zamanda kemik iliğinden ete geçen ekstra aroma ve ısı dengesi sağlayan bir mutfak bileşenidir. USDA Choice mühürü ne anlama gelmektedir? USDA (Amerikan Tarım Bakanlığı), etleri mermerleşme (yağ dağılımı) oranına göre derecelendirir. "Choice", Prime'dan sonra gelen en yüksek ikinci elit derecedir. Etin içinde yoğun, homojen ve yüksek kaliteli ince yağ damarları bulunduğunu garanti eder. Özellikle Creekstone gibi %100 Black Angus genetiğine sahip markalarda "Choice" derecesi, piyasadaki standart etlerin çok ötesinde lüks ve sulu bir doku sunar. Ürün Taze mi yoksa Donmuş mu tercih edilmelidir? İşletmenizin operasyonel sirkülasyonuna bağlıdır. 9 kg'lık HORECA paketlerimiz stok durumuna göre taze (chilled) veya şok donmuş (frozen) olarak sunulmaktadır. Gelişmiş IQF (Bireysel Hızlı Dondurma) teknolojisiyle dondurulan Creekstone etleri, -18°C'de uzun raf ömrü sağlar ve +4°C dolapta yavaşça çözdürüldüğünde (thawing) hücre duvarları çatlamadığı için taze formundan hiçbir lezzet ve su (juiciness) kaybı yaşatmaz.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu

Et mühendisliğinde Tomahawk, "Longissimus Dorsi" (antrikot kası) ve "Spinalis Dorsi" (antrikot kapağı) kaslarının kemik üzerinde bütünleşmiş halidir. Etin etrafındaki kalın kemik yapısı, "Bone-in Heat Conduction" (Kemikli Isı İletimi) prensibiyle çalışır. Kemik bir yalıtkan görevi görerek etin iç kısımlarının şoklanıp kurumasına engel olur, böylece dışta muazzam bir "Maillard Reaksiyonu" (kahverengi karamelizasyon) yaratırken iç kısımların kırmızı ve sulu kalmasını sağlar. HORECA satınalma birimleri için kemikli ürün almak "Yield" (Net yenilebilir et randımanı) açısından dezavantaj gibi görünse de; Tomahawk, görsel hacmi ve "Paylaşımlı Yemek" (Sharing Plate) konsepti sayesinde gıda maliyetini (Food Cost) sıfırlar. 1.2 kg'lık tek bir Tomahawk, iki kişiye paylaştırılarak (ve yanında yüksek kârlı garnitürler / soslar satılarak) masa başı adisyon ortalamasını dramatik bir şekilde yukarı çeker. 9 kilogramlık HORECA Master Koli, şefe esnek porsiyonlama ve "Zero Waste" stok planlaması yaptırır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otorites

- "Reverse Sear" (Ters Mühürleme) Ritüeli: Bu kalınlıktaki (en az 5-6 cm) devasa bir eti doğrudan yüksek ateşe atmak cinayettir! Önce fırında veya Josper'ın soğuk bölgesinde iç ısısı 48-50°C'ye gelene kadar yavaşça pişirilir. Ardından dumanı tüten kömür ızgarasında (veya döküm tavada) sadece 1'er dakika şoklanarak (seared) dışı kabuklandırılır. İçindeki o mısırdan gelen tatlı intramüsküler yağ (marbling) etin tüm liflerine nüfuz eder. Bu teknik olmadan Tomahawk pişiriyorsanız, sadece eti ziyan ediyorsunuz demektir.
- Table-Side Carving & Beurre Maître d'Hôtel: Lüks et, lüks sunum ister. Et bütün halinde masaya gider. Şef kemiği ayırır, eti kalın dilimler (tagliata) halinde keser. Üzerine sadece sarımsak, taze otlar ve Fransız tereyağından oluşan "Beurre Maître d'Hôtel" atılır. Tereyağı sıcak etin üzerinde erirken, Black Angus'un o yoğun et lezzetiyle birleşerek misafirin aklını başından alır.
- Şefin Kemik Sırrı: Misafir eti bitirdikten sonra (veya mutfakta artan), o devasa sıyrılmış kaburga kemiği ASLA çöpe atılmaz. "Zero Waste" kuralı gereği, restoranın kahverengi et suyu (Demi-glace veya Beef Stock) kazanına atılır. O kemikteki ilik ve kavrulmuş et kalıntıları, soslarınıza milyon dolarlık bir umami derinliği katar.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri

- Napa Valley Cabernet Sauvignon (Gövde Gövdeye): Amerikanın devasa etine, Amerikanın devasa şarabı! Etteki o zengin, tereyağımsı yağı (oleik asit) ve ızgaradan gelen yoğun is kokusunu, ancak kara orman meyveleri, tütün ve güçlü tanenlere sahip yıllanmış bir Cabernet Sauvignon taşıyabilir. Tanenler, etin yağını damaktan jilet gibi temizler.
- Barolo veya Brunello di Montalcino: İtalyan şarap kültüründen vazgeçmeyen VIP misafirler için; asiditesi ve taneni demir gibi sağlam, İtalya'nın kralları. Bu şarapların topraksı ve kompleks yapısı, Black Angus sığırının o yoğun "Beefy" aromasıyla efsanevi bir düello yapar.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=creekstone-farms-abd-tomahawk-steak-usda-choice

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