İBERICO VE PREMIUM ETLER · PREMIUM ÖRDEK VE KANATLI

Fransız İncirli Ördek Püresi (Pâté)

Pâté de Canard aux Figues

SOĞUK ZİNCİR

Fransa'nın klasik şarküteri geleneğinden gelen, yoğun ördek eti ve asil ördek yağının tatlı incir parçalarıyla kusursuz bir emülsiyona dönüştüğü premium ezmedir (Pâté). Lüks kanepe sunumları, şarküteri tahtaları ve amuse-bouche ikramları için sıfır işçilikle en yüksek kâr marjını sunan, tatlı ve tuzlu uyumunun zirvesidir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**KAN-07**
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

Pâté de Canard aux Figues (İncirli Ördek Püresi), Fransız gastronomi mirasının en asil ve en dengeli başlangıç lezzetlerinden biridir. Kümes hayvanlarının kralı sayılan ördeğin o karakteristik, derin ve topraksı et yapısı; özenle seçilmiş tatlı incirlerle bir araya getirilerek pürüzsüz bir ezme (pâté) formuna dönüştürülür. Bu ürün, mutfakta yaratılabilmesi saatler süren ağır bir ustalık ve reçete dengesi gerektirirken, kullanıma hazır formuyla şeflere kusursuz bir standart sunar. Bu efsanevi emülsiyonun sırrı, tatlı ve tuzlunun damakta yarattığı o muazzam zıtlıkta gizlidir. Ördek yağı doğası gereği oldukça zengin, laktik ve damağı kaplayan bir yapıya sahiptir. İçine eklenen incir parçacıklarının sunduğu doğal meyve şekeri ve hafif asidite, bu ağır yapıyı bir bıçak gibi keserek damağı anında ferahlatır. Kızarmış sıcak bir artisan ekmeğin üzerine sürüldüğünde, ördek yağının ısısıyla hafifçe gevşeyen püre, misafirinize doğrudan Fransa'nın kırsal şatolarındaki o geleneksel lüksü yaşatır. Profesyonel mutfaklar ve otel operasyonları için incirli ördek püresi, menüdeki tartışmasız en pratik prestij kalemidir. Şarküteri tahtalarında peynir ve kürlenmiş etlerin arasındaki boşluğu dolduran güçlü bir lezzet köprüsüdür. Özellikle kalabalık ziyafetlerde, lüks catering etkinliklerinde veya şarap tadım menülerinde, mutfak ekibine hiçbir ön hazırlık (pişirme, porsiyonlama stresi) yaşatmadan saniyeler içinde şık kanepelere dönüşür. İTHALY tarafından ithal edilen bu ürün, tabak maliyetini minimumda tutarken, işletmenizin sunduğu kalite algısını en tepeye taşır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Bu ürün sıcak mı yoksa soğuk mu servis edilmelidir? Pâté ürünleri kesinlikle soğuk (dolap ısısında veya hafif serin) servis edilmelidir. Ürünün içindeki ördek yağı, oda sıcaklığında veya ısıtıldığında tamamen sıvılaşarak yapısını bozar. En doğru sunum, ürünün kendisinin soğuk, üzerine sürüleceği ekmeğin (brioche veya ekşi maya) ise sıcak ve taze kızarmış olmasıdır. Bu ısı zıtlığı lezzeti katlar. Ördek püresi (Pâté) ile Kaz Ciğeri (Foie Gras) arasındaki fark nedir? Foie Gras, kazın veya ördeğin sadece karaciğerinden elde edilen, çok daha yağlı, pürüzsüz ve farklı bir bütçeye hitap eden özel bir üründür. Pâté (Püre/Ezme) ise hayvanın etinin, yağının ve bazen ciğerinin çeşitli baharatlar ve incir gibi meyvelerle kıyılarak

harmanlanmasıyla elde edilen, dokusu daha belirgin ve çok daha doyurucu bir geleneksel şarküteri lezzetidir.

Açıldıktan sonra nasıl muhafaza edilmelidir? Oksijen, kanatlı etlerinin ve yağlarının en büyük düşmanıdır. Ürünün kapağı veya ambalajı açıldıktan sonra mutlaka hava almayan bir kaba aktarılmalı, üzerine temas edecek şekilde streç film çekilmeli ve +4 derecelik dolapta saklanarak birkaç gün içerisinde tüketilmelidir. Üst kısmının hava ile temas edip kuruması veya kararması engellenmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfakta ve Profesyonel Mutfakta Kullanım:

Ördek eti ve yağının incirle birleştirilmesi, mutfak kimyasında mükemmel bir denge oyunudur. İncirin içindeki doğal fruktoz ve pektin, ördeğin doymuş yağ asitleriyle birleştiğinde ağızda ağırlaşmayan, aksine iştah açan bir doku yaratır. Bu ürün, bir Executive Şefin operasyonel hızını maksimize eden tam bir kurtarıcıdır. Şef, hiçbir ısıl işlem uygulamadan sadece küçük bir quenelle (özel kaşık şekli) yaparak ürünü tabağa aktarır. Fire oranı tamamen sıfırdır. 100 gramlık bir kavanozdan veya paketten ortalama 10 adet lüks kanepe çıkması, F&B yöneticilerine bir başlangıç tabağından elde edilebilecek en yüksek kârlılık oranını ve mutlak bir maliyet hakimiyetini sağlar. İşçilik maliyeti gerektirmeyen bu ürün, menünün gizli nakit akışı kahramanıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:

- Lüks Şarküteri Mozağı: İyi bir İtalyan Prosciutto'su ve Fransız küflü peyniri (Roquefort) ile hazırlanan bir şarküteri tahtasının tam merkezine küçük bir porselen kasede yerleştirilen incirli ördek püresi. Yanında sadece çıtır artisan ekmekler ve biraz kornişon turşu ile sunulur. Etlerin tuzluluğu ve peynirin keskinliği, bu pürenin tatlımsı derinliğiyle anında sıfırlanır.
- Amuse-Bouche (Hoşgeldin Lokması): İncecik kesilip fırınlanmış brioche ekmeği disklerinin üzerine, krema sıkma torbasıyla veya kaşıkla narin bir şekilde bırakılan ördek püresi. Üzerine sadece yarım bir taze karadut, incecik bir frenk soğanı veya bir damla balzamik havyarı kondurularak hazırlanan tek lokmalık lüks.
- Pâté ve Karamelize Soğan Tartaleti: Minik, şekersiz milföy tartoletlerinin içine biraz karamelize soğan reçeli (chutney) ve üzerine bir top incirli ördek püresi yerleştirilir. Misafirin masaya oturduğu an şampanyasıyla birlikte alacağı en asil eşlikçidir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:

- Sauternes veya Geç Hasat Beyazlar: Fransa'nın tartışılmaz klasik kuralı. İncirli ördek püresinin o tatlımsı, laktik ve zengin dokusu, dünyanın en ünlü tatlı şaraplarından biri olan Sauternes'in bal, kayısı ve çiçek notalarıyla birleştiğinde damakta eşsiz bir lezzet patlaması yaşatır.
- Pinot Noir (Kırmızı Tercihi): Eğer kırmızı şarap tercih edilecekse, hafif gövdeli, düşük tanenli ve yüksek asiditeli bir Pinot Noir seçilmelidir. Orman meyveleri notaları, incirle mükemmel bir köprü kurarken şarabın asiditesi ördek yağını damaktan zarifçe temizler.
- Şampanya ve Prosecco: Ürün genellikle başlangıç ve karşılama (aperitivo) aşamasında tüketildiği için, canlı baloncuklara sahip sek bir köpüklü şarap, yağlı dokuyu dengelemek için harika bir kontrast yaratır.

Doğru Servis ve Sunum:

Pâté, soğuk servis edilmesi gereken bir üründür, ancak buz gibi de olmamalıdır. Aromaların ve incir notalarının uyanması için, servisten yaklaşık 10-15 dakika önce dolaptan çıkarılıp çok hafif kırılmasına (oda sıcaklığına yaklaşmasına) izin verilmelidir. Ürün porsiyonlanırken sıcak suya batırılmış bir kaşık kullanılarak pürüzsüz ve oval bir şekil (quenelle) verilmesi, tabaktaki görsel algıyı (fine dining estetiği) doğrudan bir üst seviyeye taşır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fransiz-incirli-ordek-puresi-p-t

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