İBERICO VE PREMIUM ETLER · DOMUZ ETI

İber Domuz Bacağı Dilimli Taze Et

Filetes de Pierna de Cerdo Ibérico

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

İspanyol siyah İber domuzunun but kısmından özenle dilimlenmiş, yüksek ısıda kısa sürede pişirilmeye (a la plancha) hazır taze ve ince et kesimidir. Porsiyon kontrolü sağlayan sıfır fireli yapısıyla HORECA menülerinde operasyonel hız kazandıran, fındıksı aromasıyla lüks ve doyurucu bir İspanyol ana yemek çözümüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DOM-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

Filetes de Pierna de Cerdo Ibérico (Dilimli İber Bacağı), İspanyol Pata Negra ırkının efsanevi but etinin, profesyonel mutfakların hız ve porsiyonlama standartlarına uygun olarak şeffaf bir ustalıkla dilimlenmiş taze halidir. Bütün bir bacağın fırınlanma zahmetine ve zaman maliyetine girmeden, İber domuzunun o efsanevi fındıksı lezzetini ve yüksek oleik asitli yağ dokusunu dakikalar içinde tabağa aktarmanın en akılcı yoludur. İber domuzunun arka bacağı, anatomisi gereği sürekli hareket eden ancak bir o kadar da zengin kas içi mermerleşmeye sahip bir bölgedir. Bu taze dilimler, doğrudan tavada veya kızgın ızgarada mühürlenmek üzere tasarlanmıştır. Pişme esnasında etin içindeki o asil beyaz yağ saniyeler içinde eriyerek eti kendi lezzet suyuyla kaplar ve ortaya lokum gibi yumuşak, karamelize bir dış yüzeye sahip eşsiz bir sote veya ızgara eti çıkar. HORECA operasyonlarında zaman en değerli maliyet kalemidir. Önceden porsiyonlanmış ve inceltilmiş bu taze bacak dilimleri, mutfak ekibine muazzam bir operasyonel hız kazandırır. Şef, sipariş geldiği an sadece saniyeler içinde eti tavaya atar, sıfır fireyle pişirir ve misafire lüks bir İspanyol eti servis eder. İTHALY'nin sunduğu bu dilimli format, menünüzdeki steak veya tapas konseptli tabakları standartların çok ötesine, gerçek bir fine dining seviyesine taşır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Bu dilimler doğrudan tavada pişirmeye uygun mudur? Kesinlikle. Etin ince ve porsiyonlanmış yapısı, yüksek ısıda çok kısa sürede (a la plancha) pişirilmek üzere optimize edilmiştir. Kızgın döküm tavada veya ızgarada her iki yüzü birkaç dakika mühürlendiğinde dışı çıtır, içi sulu ve yumuşacık bir sonuç verir. Uzun süre kaynatmaya veya fırınlamaya gerek yoktur. İber domuzunun diğer taze kesimlerinden (Secreto/Pluma) farkı nedir? Secreto ve Pluma, domuzun boyun ve sırt bölgelerindeki daha küçük, aşırı yağlı ve çok daha pahalı spesifik kaslarıdır. Bacak dilimleri (Pierna) ise arka buttan elde edilir; daha kaslı, porsiyonlamaya çok daha müsait ve HORECA mutfaklarında tabak maliyeti açısından çok daha avantajlı ve doyurucu bir ana yemek alternatifidir. Et dilimleri marine edilmeli midir? İber domuzunun kendi genetiğinden gelen yoğun ve fındıksı bir aroması olduğu için ağır asidik marinasyonlara (limon, sirke) ihtiyaç duymaz.

Pişirmeden hemen önce biraz deniz tuzu ve kaliteli zeytinyağı ile ovulması, etin doğal lezzetini patlatmak için fazlasıyla yeterlidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Operasyonel Randıman:
Arka but kasları, hayvanın itici gücünü sağladığı için lif yapısı belirgindir. Bu nedenle taze bacak etinin endüstriyel mutfaklarda "fileto" (ince dilim) formunda kullanılması, etin çiğnenebilirliğini (tenderness) maksimize eden en zekice hamledir. Liflerin kısa tutulması, etin ağızda parçalanma direncini kırar. Izgaraya veya kızgın tavaya girdiği anda, İber ırkına has o düşük erime noktalı kas içi yağlar sıvılaşır ve Maillard reaksiyonu (dış yüzey karamelizasyonu) olağanüstü hızlı gerçekleşir. Bıçak firesi vermeyen, ayıklama gerektirmeyen bu dilimler, şefe şaşmaz bir porsiyon maliyeti ve mutlak bir stok hakimiyeti sunar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- İberik Fileto A la Plancha: Çok kızgın bir döküm tavada dilimlerin her iki yüzü sadece 1,5 - 2 dakika mühürlenir. Tabağa alındığında üzerine sadece Maldon deniz tuzu atılır. Yanında hafif sarımsaklı ve sızma zeytinyağlı taze kuşkonmaz veya fırınlanmış bebek patateslerle sunularak, etin o görkemli saf lezzetinin tabağı domine etmesi sağlanır.
- Bocadillo de Cerdo Ibérico (Premium İspanyol Sandviçi): Artisan bir ekşi maya veya ciabatta ekmeğinin arasına, tavada kendi yağıyla saniyeler içinde kızartılmış bu taze İber dilimleri konur. Altına hafif bir aioli (sarımsaklı mayonez), üzerine eritilmiş ince bir dilim Manchego peyniri. Lüks kafeler ve otel menüleri için hazırlaması 3 dakika süren, ancak kâr marjı muazzam olan ikonik bir sokak lezzetidir.
- Asya Füzyonu (Hızlı Sote): Wok tavada susam yağıyla anında çevrilen incecik İber bacak dilimleri; soya sosu, taze zencefil ve yeşil soğanla buluştuğunda, sıradan dana etiyle yapılan sotelere kıyasla inanılmaz bir laktik ve fındıksı umami derinliği yaratır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Taze ve canlı kırmızı orman meyveleri notalarına sahip genç bir Rioja Joven veya Ribera del Duero. Et kısa sürede piştiği ve dışı karamelize olduğu için, şarabın asiditesi tavadan gelen o hafif isli/kavrulmuş yağ lezzetini damaktan ustalıkla temizler.
- Zanaatkar açık renkli biralar (Pilsner veya Pale Ale). Özellikle sandviç veya tapas tarzı sunumlarda, biranın şerbetçiotu ferahlığı etin zenginliğini dengeler.

Doğru Servis ve Sunum:
İnce dilimlenmiş (fileteada) etler piştikten sonra çok hızlı soğuma ve kuruma eğilimindedir. Tavadan alındıktan sonra sadece 1-2 dakika dinlendirilmeli ve bekletilmeden, tabağın veya sıcak sandviçin içinde misafire hızla servis edilmelidir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=iber-domuz-bacagi-dilimli-taze-et

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