İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Jamon 100% İberico de Bellota 36 Ay Kemiksiz İspanyol Jambonu (Pata Negra)

Centro de Jamón 100% Ibérico de Bellota Deshuesado (36 Meses)

DOP SOĞUK ZİNCİR

İspanya'nın meşe ormanlarında palamutla beslenen %100 safkan İberico domuzlarından hazırlanan, en az 36 ay olgunlaştırılmış premium "Pata Negra" jambonunun kemiksiz formudur. Profesyonel mutfaklar ve şarküteri dilimleme makineleri için kemiği alınarak bloklanmış bu "deshuesado" formatı; sıfır fire, standart porsiyonlama ve pratik kullanım sunarken ürünün ağızda eriyen fındıksı ve kompleks umami profilini kusursuzca korur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-BEL36-K**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**7,5–8,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Kutulu tam bacak**
Koli İçi	**1 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Jamon 100% İberico de Bellota Deshuesado, İspanyol şarküteri geleneğinin zirvesi kabul edilen Pata Negra jambonunun, modern ve yoğun HORECA operasyonları için optimize edilmiş kemiksiz versiyonudur. İspanya'nın "Dehesa" ormanlarında serbest dolaşarak sadece meşe palamudu (bellota) ve doğal bitkilerle beslenen %100 safkan İberico domuzlarının arka butlarından elde edilir. Geleneksel yöntemlerle kürlendikten ve kemiğinden ustalıkla ayrıldıktan sonra blok formunda preslenen bu ürün, hem geleneksel lezzeti hem de ticari verimliliği bir arada sunar. En az 36 ay süren yavaş olgunlaştırma evresi, ürünün karakterini mükemmelleştirir. Dağ havasında kuruyan ve mahzenlerde (bodega) dinlenen et, derin yakut kırmızısı rengini ve altın sarısı yağ damarlarını bu süreçte kazanır. "Bellota" diyeti sayesinde etin intramüsküler yağ oranı son derece yüksektir ve bu yağ ağırlıklı olarak oleik asitten oluşur. Kemiği alınmış yapısına rağmen et, damakta tereyağı gibi eriyen eşsiz dokusunu,

meşe palamudundan gelen yoğun fındıksı aromaları ve güçlü umami notasını eksiksiz muhafaza eder. Profesyonel mutfaklarda kemiksiz (deshuesado) İberico jambonu, elde kesim (corte a cuchillo) uzmanlığının bulunmadığı veya hızlı servisin zorunlu olduğu yoğun anlarda hayat kurtarır. Kemiksiz yapısı sayesinde şarküteri dilimleme makinelerinde firesiz ve mükemmel standartta yaprak inceliğinde kesilebilir. Klasik "Pan con Tomate" (domatesli ve zeytinyağlı kızarmış ekmek), Manchego peyniri eşleşmeleri, premium soğuk başlangıçlar, tapas menüleri ve lüks şarküteri tabaklarında başrol oynar. Tıpkı kemikli versiyonunda olduğu gibi, narin yağ yapısını bozmamak adına asla pişirilmemelidir. Ticari açıdan değerlendirildiğinde kemiksiz form, %100 net kullanım (sıfır fire) sağlayarak ürün maliyet yönetimini şeffaflaştırır. Fine dining restoranların, otel ziyafet operasyonlarının, premium catering firmalarının ve gurme şarküterilerin hem operasyonel hızını artıran hem de misafirlere tartışmasız "Pata Negra" kalitesini sunmalarını sağlayan bu prestijli ürün, İTHALY güvencesiyle profesyonellere ulaştırılmaktadır.

MUTFAKTA KULLANIM

Jamon 100% İberico de Bellota'nın kemiksiz (Deshuesado / Centro) formu, özellikle operasyonel hızı ve firesiz kullanımı önceleyen profesyonel mutfaklar için tasarlanmıştır. Geleneksel kemikli jambon, "jamonero" tezgahında özel bıçak ve eğitimli bir "cortador" gerektirirken; kemiksiz blok, şarküteri dilimleme makinelerinde (cortadora fiambre) hızlı, standart ve sıfır fire ile dilimlenebilmesi açısından ciddi bir mutfak avantajı sağlar.

Mutfakta Kullanım ve Eşleşmeler:
- Şarküteri Tabakları ve Tapas: En ideal kullanım biçimidir. Makinede kağıt inceliğinde kesilen dilimler, ahşap tabaklarda, Marcona bademleri, Arbequina zeytinleri ve kıtır grissini ile servis edilir.
- Pan con Tomate: İspanya'nın ikonik reçetesi. Ekşi mayalı artisan ekmek kızartılır, üzerine sarımsak sürtülür, taze rendelenmiş domates ve üst kalite sızma zeytinyağı eklenir. Son olarak oda sıcaklığındaki ince İberico dilimleri ekmeğin üzerine yerleştirilir. Ekmeğin hafif ısısı, jambonun yağını anında yumuşatır.
- Fine Dining Uygulamaları: Soğuk sunulan Salmorejo veya Ajoblanco çorbalarına son dokunuş olarak eklenir. Taze incir, kavun (Melon con Jamon), beyaz kuşkonmaz veya enginar kalbi gibi hafif ve asiditesi dengeli sebze/meyvelerle lüks kontrast tabakları yaratmak için mükemmeldir.
- Peynir Eşleşmeleri: Kendi vatanının peyniri olan yıllanmış Manchego (koyun sütü) klasik ve kusursuz eşlikçisidir. Olgun Pecorino Romano veya yoğun olmayan artisan sert peynirlerle de iyi bir denge kurar.

Ürün Bilgisi ve Teknik Özellikler:
"Deshuesado" (kemiksiz) form, 100% İberico domuzunun arka bacağının (Jamon) en değerli orta etli kısımlarından (Centro) elde edilir. But, "Bodega" adı verilen doğal mahzenlerde en az 36 ay süren geleneksel olgunlaştırma sürecini tamamladıktan sonra kemiğinden dikkatlice ayrılır ve kalıplanarak vakumlanır. Bu sayede kas yapısı bozulmaz.

Meşe palamudu (Bellota) diyetiyle beslenen domuzlardan elde edildiği için "Pata Negra" (Siyah Etiket) standartlarına sahiptir. Bu beslenme, etin yağında yüksek oranda oleik asit (zeytinyağında bulunan kalp dostu yağ) birikmesini sağlar. Oleik asit zengini bu yağ, ürünün düşük erime noktasına sahip olmasının ana nedenidir ve ağızda dağılan eşsiz dokunun mimarıdır.

Doğru Servis ve İşleme Tekniği:
Bu ürün asla pişirilmemelidir; sıcaklık, etin aromasını ve narin yağ yapısını anında okside eder ve bozar. Vakumlu paketteki kemiksiz blok, kesim yapılmadan önce formunu tutabilmesi için hafif soğukken dilimleme makinesine alınabilir (çok keskin bir bıçak ve düşük ayar şarttır). Ancak porsiyonlanan dilimler misafire sunulmadan önce MUTLAKA oda sıcaklığına (yaklaşık 20-24°C) getirilmelidir. Dilimlerin "terlemesi" (yağın parlamaya başlaması), aromaların açığa çıkması ve doğru gastronomik deneyim için altın kuraldır.

Noel Alimentaria · Katalonya · Girona

İspanya'nın en büyük şarküteri üreticilerinden biri. Bellota 100% Ibérico, Cebo Ibérico ve Gran Reserva Serrano jambonları ile chorizo, fuet ve salchichón üretiminde uzmanlaşmıştır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=jamon-100-iberico-de-bellota-36-ay-kemiksiz-ispanyol-jambo…

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