İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Lomo Embuchado Kürlenmiş İspanyol Domuz Filetosu

Lomo Embuchado (Caña de Lomo)

SOĞUK ZİNCİR

İspanyol şarküteri hiyerarşisinde "en saf ve en yağsız premium et" olarak kabul edilen, bütün domuz filetosunun (loin) İspanyol pimenton biberi ve sarımsakla marine edilip aylarca doğal ortamda kürlenmesiyle elde edilen bir şaheserdir. HORECA operasyonlarında fire vermeyen (zero waste) pürüzsüz yapısı ve yüksek proteinli dokusuyla (lean meat); lüks şarküteri tabaklarında, fine dining antipasti sunumlarında ve premium otel ikramlarında şefin en prestijli imza dokunuşudur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-LOMO**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**450 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu çubuk**
Koli İçi	**8 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Lomo Embuchado (Kürlenmiş Fileto), İspanyol gastronomi kültüründe jambondan sonraki en değerli ve asil şarküteri ürünü (noble cut) olarak kabul edilir. Salam, sosis veya chorizo gibi kıyma makinesinden geçirilerek içine ekstra yağ karıştırılan (emülsifiye) bir ürün değildir; domuzun anatomik olarak en hareketsiz, en yumuşak ve yağsız bölgesi olan bütün sırt filetosundan (cinta de lomo) yekpare olarak üretilir. Kasaplıkta altın değerinde olan bu kas dokusu, dışındaki tüm sinir ve yağlardan ustalıkla arındırılarak hazırlanır. Üretim süreci başlı başına bir mutfak sanatıdır. Saf et bloğu; deniz tuzu, İspanyol tütsülenmiş kırmızı toz biberi (Pimenton Dulce), sarımsak ve kekik gibi doğal baharatlarla kaplanarak marine edilir (adobo işlemi). Daha sonra koruyucu ve nefes alabilen doğal domuz bağırsağına geçirilerek (embuchado kelimesi buradan gelir) en az 2 ila 4 ay boyunca iklimlendirilmiş dağ (sierra) mahzenlerinde yavaş yavaş kurumaya (curing) bırakılır. Sonuç; dışı pimenton baharatıyla kaplanmış, içi ise koyu yakut-pembe renginde, sıkı, saf bir et bloğudur. Profesyonel mutfak ve fine dining dünyasında Lomo, "şarküteri tahtasının prensi" olarak konumlanır. Ağızda yağ patlamaları yaratmaz; aksine narin, tatlımsı,

pimenton isinin hafifçe hissedildiği, son derece zarif ve yoğun bir protein dokusu sunar. Çok düşük yağ oranı nedeniyle ağızda ağırlaşan bir formdan ziyade, damağı yormayan, temiz ve şeffaf bir lezzet profili (clean palate) çizer. Sağlıklı beslenmeyi ön planda tutan, hafif ama aromatik bir lüks arayan misafir kitleleri için vazgeçilmez bir menü alternatifidir. Ticari (B2B) perspektifte Lomo Embuchado, gıda mühendisliği ve food cost (maliyet) açısından işletmenin altın anahtarıdır. Dilimleme makinesinde (meat slicer) pürüzsüzce, dağılmadan kesilen bu ürün, %100 net kullanım (zero waste) sağlar. Lüks catering etkinliklerinden, 5 yıldızlı otellerin VIP karşılama (amenity) tabaklarına kadar her yerde, "sıradan bir salam değil, bütün bir fileto eti" servis etmenin operasyonel rahatlığını ve gastronomi prestijini sunar. İTHALY standartlarıyla ithal edilen bu elit şarküteri, menünüzü doğrudan üst segmente taşır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Lomo nedir, diğer şarküteri ürünlerinden farkı nedir? Lomo (Kürlenmiş Fileto), salam veya sucuk gibi kıyma (parçalanmış et ve yağ) karışımı bir ürün değildir. Domuzun yekpare ve en yumuşak kas dokusu olan bütün sırt filetosundan (loin) üretilir. Jambondan sonra en değerli İspanyol etidir ve neredeyse sıfır yağ barındıran tamamen saf bir protein bloğudur. Lomo Embuchado ne anlama gelir? İspanyolcada "Lomo" sırt/fileto, "Embuchado" ise bağırsağa (veya kılıfa) doldurulmuş anlamına gelir. Baharatla marine edilen bütün fileto etinin, kuruması ve şeklini koruması için doğal bir zarın içine (kılıfa) geçirilerek asılması işlemini ifade eder. Orijinal ve geleneksel bir koruma yöntemidir. Lomo diyete uygun mudur (Yağ oranı nedir)? Kesinlikle. Lomo, şarküteri dünyasının en fit (lean) ürünüdür. Yağ oranı genellikle %3 ila %5 arasında seyreder (buna karşın chorizo veya salamda bu oran %30-40 bandındadır). Yüksek protein ve düşük kalori değerleriyle, hafif diyetlere (clean eating) mükemmel uyum sağlayan gurme bir atıştırmalıktır. Lomo pişirilmeli midir, nasıl tüketilir? Lomo tamamen "cured" (kurutulmuş ve olgunlaşmış) bir üründür, çiğ et değildir. Asla pişirilmez, fırına veya tavaya girmez (yağsız olduğu için ısı gördüğünde anında kurur ve kayış gibi sertleşerek aromasını kaybeder). Tamamen soğuk olarak, kağıt inceliğinde dilimlenip başlangıç (antipasti/tapas) tabağında çiğ tüketilmesi gereken bir "ready-to-eat" ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Lomo Embuchado, et bilimi açısından "Whole Muscle Cured Meat" (Bütün Kas Kürlenmiş Et) sınıfının en saf örneğidir. Hayvanın hareketsiz fileto kası olduğu için bağ dokusu (kollajen) neredeyse hiç yoktur. Bu durum, etin ağızda parçalanmasını (tenderness) kusursuz hale getirir. Düşük lipit (yağ) oranı nedeniyle şefler Lomo'yu tabağa koyarken mutlaka dışarıdan sağlıklı bir yağ (örneğin üst kalite bir sızma zeytinyağı) ile eşleştirerek damağı nemlendirmek zorundadır. Ticari mutfaklar (HORECA) için Lomo, şarküteri dilimleme makinesine (meat slicer) +4°C'de (dolap soğukluğunda) alındığında firesiz ve jilet gibi kesilerek, şefe porsiyon başı "food cost" (gıda maliyeti) sapmasını sıfıra indiren mükemmel bir stabilite (yield) sunar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Lomo Carpaccio (Fine Dining Dokunuşu): İtalyan Bresaola'nın çok daha zarif ve premium İspanyol alternatifidir. Makinede şeffaf kalınlıkta kesilen Lomo dilimleri tabağa serilir. Üzerine sadece sızma Arbequina zeytinyağı, traşlanmış yıllanmış Manchego peyniri ve birkaç damla taze limon (veya Sherry sirkesi) eklenir. Lomo'nun dışındaki doğal pimenton halkası, tabağa ekstra bir baharat koymanızı gereksiz kılar. Şarküteri menünüzü "sıradan" çizgisinden "fine dining" seviyesine taşımak için Lomo kullanmak gastronomik bir zorunluluktur; salam veya chorizo ile bu dokusal zarafeti asla yakalayamazsınız.
- Tabla de Lomo (Lüks Şarküteri Ritüeli): Premium şarküteri tahtalarında Lomo, diğerlerinden her zaman ayrı tutulur. İspanyol gastronomi kuralı açıktır: Lomo kalitesini göstermek için karmaşık eşlikçiler veya ağır soslar değil, sadece kıtır artisan grissini ve zeytinyağında kavrulmuş tuzlu Marcona bademi (almendras fritas) ister.
- VIP Amenity (Hoş Geldiniz) Tabağı: 5 yıldızlı otellerde VIP misafir odalarına (Room Service) gönderilen karşılama tabaklarında ağır/yağlı şarküteri kullanımı risklidir. Lomo, düşük yağlı yapısı ve asil kırmızı rengiyle misafirin gözünde anında mideyi yormayan "premium bir sağlık ve gastronomi" algısı yaratır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Zarif Kırmızılar (Pinot Noir veya Joven Rioja): Lomo düşük yağlı ve narin bir et olduğu için yoğun tanenli (Cabernet veya Syrah gibi) şaraplar etin tadını anında ezer. Meyvemsi, asiditesi canlı ve fıçı görmemiş genç kırmızılar (Joven Tempranillo veya Pinot Noir), filetonun kendi tatlılığıyla mükemmel bir kavalye-dam eşleşmesi kurar.
- Fino Şeri (Sherry) / Kuru Manzanilla: İspanya'nın Endülüs bölgesinin klasik tuzlu-sek şarabı, Lomo'nun kürlenme

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=lomo-embuchado-kurlenmis-ispanyol-domuz-filetosu

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