PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TEREYAĞI, KREMA VE MASCARPONE

Mascarpone İtalyan Krem Peynir

Mascarpone

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Mascarpone; krema bazlı üretimi, yoğun ve ipeksi dokusu, hafif sütlü-tatlı karakteriyle öne çıkan geleneksel İtalyan taze peyniridir. Tiramisu, krema dolguları, soslar ve profesyonel pastacılık uygulamalarında temel ürünlerden biridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**MASC-500**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Plastik kova**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0405.10**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +4°C arasında saklayınız; açıldıktan sonra 24 saat içinde tüketiniz.

ÜRÜN BİLGİSİ

Mascarpone, Kuzey İtalya'nın özellikle Lombardiya bölgesiyle özdeşleşmiş, krema bazlı geleneksel bir taze İtalyan peyniridir. Klasik üretimde krema kontrollü biçimde ısıtılır ve uygun bir asit yardımıyla pıhtılaştırılır; ardından fazla sıvı süzülerek yüksek yağ oranlı, yoğun ve son derece pürüzsüz bir yapı elde edilir. Olgunlaştırılmayan Mascarpone, taze tüketilen ve karakterini büyük ölçüde kremanın kalitesinden alan bir üründür. Doku ipeksi, yoğun, homojen ve kolay sürülebilir yapıdadır. Tat profili belirgin biçimde sütlü ve kremamsı, hafif tatlı ve düşük asiditelidir. Güçlü olgun peynir aromaları taşımadığı için hem tatlı hem tuzlu reçetelerde diğer bileşenleri bastırmadan hacim, yağlılık ve dolgunluk kazandırır. Profesyonel mutfakta en bilinen kullanımı tiramisudur; bunun yanında cheesecake, krema dolguları, mousse, pasta kremaları ve çeşitli İtalyan tatlılarında kullanılır. Tuzlu mutfakta risotto, makarna sosları, gnocchi, çorba ve sebze bazlı reçetelerde kremamsı yapı sağlayabilir. Tatlı ve tuzlu mutfak arasındaki bu esnek kullanım alanı Mascarpone'yi profesyonel mutfakların temel süt ürünlerinden biri haline getirir. Mascarpone adı tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez. Bununla birlikte ürün, Lombardiya süt ürünleri geleneğiyle güçlü biçimde ilişkilendirilen klasik bir İtalyan ürünü olarak restoran, otel, pastane, pastacılık atölyesi ve premium şarküteri seçkilerinde yüksek gastronomik kullanım değerine sahiptir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mascarpone profesyonel mutfakta özellikle nötr-sütlü aroması, yoğun yağlı yapısı ve son derece pürüzsüz dokusu sayesinde hem pastacılıkta hem sıcak mutfakta çok yönlü kullanılabilir.

En klasik kullanım alanı tiramisudur. Mascarpone, yumurta ve şeker bazlı krema ile birleştirildiğinde tiramisunun karakteristik yoğun fakat yumuşak dolgusunu oluşturur. Kahve ve kakao gibi güçlü aromaları taşırken kendi sütlü karakteriyle tatlıya hacim ve kremsilik kazandırır.

Cheesecake, mousse, tart, pasta dolgusu ve çeşitli kup tatlılarında kullanılabilir. Çırpılmış krema, çikolata, vanilya, kahve, turunçgil kabukları ve meyve püreleriyle kolaylıkla birleşir.

Cannoli ve benzeri dolgularda klasik ricotta yerine veya ricotta ile birlikte daha yoğun ve kremamsı bir yapı yaratmak amacıyla kullanılabilir. Ancak Mascarpone, Ricotta'dan çok daha yağlı ve homojen olduğu için reçetenin ağırlığını belirgin biçimde artırır.

Makarna soslarında küçük miktarda kullanıldığında kremanın yerini alabilir veya domates bazlı sosların asiditesini yumuşatabilir. Özellikle mantar, ıspanak, kabak, somon ve çeşitli sebze bazlı soslarla uyumludur.

Risotto hazırlanırken pişirmenin son aşamasında az miktarda Mascarpone eklenmesi, nişasta ve yağın birleşerek daha parlak ve kremamsı bir doku oluşturmasına yardımcı olur. Ancak ürünün baskın kullanılmaması, pirincin ve ana malzemenin karakterinin korunması açısından önemlidir.

Gnocchi ve dolgulu makarnalarda sos bileşeni veya dolguya yapı kazandıran süt ürünü olarak kullanılabilir.

Çorbalarda ve sebze pürelerinde servis öncesi eklenerek daha yuvarlak ve dolgun bir ağız hissi sağlanabilir.

Mascarpone'nin temel üretim mantığı klasik sert veya olgun peynirlerden farklıdır. Ürün esas olarak kremadan hazırlanır; kontrollü asitlendirme ile kremadaki proteinler pıhtılaştırılır ve ardından süzülür. Maya ile olgunlaştırılan geleneksel peynirlerden farklı olarak olgunlaştırma süreci bulunmaz.

Bu nedenle doku son derece homojen ve ipeksi, tat ise taze krema ağırlıklıdır. Olgun peynirlerde görülen keskin, tuzlu veya pikant aromalar yerine hafif sütlü tatlılık ve yoğun kremsilik ön plandadır.

Mascarpone özellikle profesyonel pastacılık açısından değerlidir çünkü belirgin bir peynir aroması vermeden reçeteye yağ, hacim ve kremsi yapı kazandırabilir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=mascarpone-italyan-krem-peynir

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