İBERICO VE PREMIUM ETLER · PREMIUM ÖRDEK VE KANATLI

Moskova Ördeği Filetosu (Fransız Misk Ördeği Bifteği)

Filet de Canard de Barbarie (Magret)

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Fransa'dan ithal edilen, sığır eti dokusuna ve koyu yakut rengine sahip premium Misk (Moskova) ördeği filetosudur. HORECA menülerinde lüks "ördek bifteği" olarak sunulan bu kemiksiz şaheser; kalın ve aromatik yağ dokusuyla kendi suyunda mühürlenerek fine dining tabaklarında inanılmaz bir kâr marjı (food cost) ve eşsiz bir gastronomi prestiji yaratır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**KAN-04**
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

Moskova Ördeği Filetosu (Fransız Misk Ördeği), kümes hayvanları dünyasının kurallarını yıkan, dokusal ve aromatik olarak kırmızı ete en yakın gastronomi mucizesidir. Fransa'nın ünlü Canard de Barbarie ırkından elde edilen bu premium göğüs eti, Pekin ördeklerinin aksine çok daha kaslı, koyu renkli ve yoğun bir lezzet profiline sahiptir. Üzerindeki o ikonik kalın yağ tabakası, etin pişme esnasında kurumasını engelleyen doğal bir zırh ve yemeğe ruhunu veren muazzam bir lezzet kaynağıdır. Bu filetonun üretimi, Fransız kümes hayvancılığının katı standartlarına (Élevage en plein air) dayanır. Serbest dolaşan ve yüksek proteinli doğal diyetle beslenen ördeklerin göğüs kasları (pectoralis major), olağanüstü bir miyoglobin konsantrasyonuna ulaşır. Bu biyolojik durum, eti kestiğinizde o koyu yakut kırmızısı rengi ve "kanlı biftek" görünümünü yaratır. Endüstriyel tavuk veya hindi göğüslerinin o yavan ve kuru yapısından tamamen uzak, lüks bir steakhouse deneyimini kanatlı dünyasına taşır. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) Misk Ördeği Filetosu, şefin menüdeki "İmza (Signature) Ana Yemek" kurgusudur. Sığır bonfilesine kıyasla alım maliyetleri daha yönetilebilir olmasına rağmen, "Fransız Ördek Bifteği" algısı sayesinde menüde en üst segment fiyatlamayla satılabilir. Pişirme esnasında tavaya saldığı erimiş sıvı yağ (Sıvı Altın), mutfakta diğer garnitürleri (özellikle patates ve kök sebzeleri) tatlandırmak için kullanılarak işletmeye muazzam bir çapraz kullanım (cross-utilization) avantajı sağlar. İTHALY güvencesiyle Fransa'dan ithal edilen bu kemiksiz ve sinirsiz fileto, sıfır fire (zero waste) prensibiyle çalışır. Tavuk eti gibi tamamen pişirilmeye zorlanmaz; dışı çıtır çıtır karamelize edilmiş, içi ise pembe ve sulu (medium-rare) bırakılmış bir ördek filetosu, fine dining kültürünün ve gerçek Fransız gastronomisinin tartışılmaz kuralıdır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Ördek filetosu sığır eti gibi az pişmiş mi yenir? Kesinlikle evet. Misk ördeği göğsü, tavuk gibi beyaz et değil, yoğun miyoglobin içeren bir "kırmızı et" karakterindedir. İç sıcaklığı 54°C - 57°C (Medium-Rare / Orta-Az) aralığında bırakıldığında en yüksek yumuşaklık ve sululuk oranına ulaşır. Tamamen pişirilmesi (well-done), etin

demirimsi bir tada bürünmesine ve sertleşmesine neden olur. Dışındaki kalın yağ tabakası kesilip atılmalı mıdır? Asla! O yağ tabakası ördeğin ruhudur. Pişirme öncesinde yağa (ete değdirmeden) kafes şeklinde çizikler (ciselage) atılır. Et, yağlı yüzeyi altta kalacak şekilde soğuk tavaya konur ve ısı yavaşça artırılarak o yağın sıvılaşıp tavaya akması (rendering) sağlanır. Kalan ince yağ katmanı ise çıtır çıtır bir kabuğa dönüşerek ete muazzam bir doku kontrastı katar. Tavaya akan ördek yağı ne yapılmalıdır? Fransız mutfağında ördek yağı "Sıvı Altın" olarak adlandırılır. Tavada biriken bu asil yağ kesinlikle dökülmez. Yemeğin yanındaki patatesleri fırınlamak (Pommes Sarladaises), mantar sotelemek veya konfi (confit) hazırlıklarında lezzet bazı olarak kullanmak için süzülüp saklanmalıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu:
Misk ördeği filetosu (Magret), yüksek miyoglobin seviyesi ve sıfır intramüsküler yağ (kas içi yağlanma yoktur, tüm yağ derinin altındaki kalın tabakadadır) yapısıyla tam bir gastronomi mühendisliği gerektirir. Pişirme işlemi mutlaka SOĞUK TAVADA başlar. Deriye atılan çapraz milimetrik çizikler (ciselaj), ısının yağ hücrelerine nüfuz etmesini ve yağın yavaşça eriyerek (rendering) tavaya akmasını sağlar. Eğer sıcak tavaya atılırsa, yağ hücreleri anında mühürlenir ve o kalın yağ tabakası erimez, lastik gibi kalır.
F&B yöneticileri için bu etin en büyük mucizesi "Maliyet Sübvansiyonudur". Tavada eriyen yaklaşık 30-40 ml saf ördek yağı bedavaya elde edilir. Şef, tabağın yanına koyacağı garnitür patatesi bu yağda kavurarak garnitürün lezzet değerini 10 katına çıkarırken, ekstra tereyağı veya zeytinyağı kullanımını sıfırlar (Zero Waste & 100% Yield).

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Canard à l'Orange (Modern Gastronomi Yorumu): Klasik portakallı ördeğin hantal yapısını yıkan fine dining versiyonu. Ördek filetosu derisi çıtır, içi 55°C (medium) olacak şekilde tavada mühürlenir. Tavada kalan o mühürleme kalıntıları (fond); Cointreau, taze kan portakalı suyu, biraz esmer şeker ve tavuk suyuyla deglaze edilerek muazzam, asidik ve parlak bir "Gastrique" sosa dönüştürülür. Portakalın o keskin asiditesi, ördeğin yoğun etli ve topraksı yapısını bir bıçak gibi keserek damağı arındırır.
- Sous-Vide ve Binchotan Kömürü Bitişi: Et, vakum torbasında biraz taze kekik ve portakal kabuğuyla 54°C'de tam 2 saat pişirilir. Çıktıktan sonra buz banyosuyla şoklanır (overcook olmasını engellemek için). Servis anında çok yüksek ısılı Japon Binchotan kömürü ızgarasına sadece deri kısmı oturtulur. Deri saniyeler içinde alevlerin Maillard reaksiyonuyla cam gibi çıtırlaşırken, etin içi kusursuz pembe kalır.
- Pommes Sarladaises (Garnitür Zorunluluğu): Ördek bifteğinin yanına sıradan bir patates püresi koymak mutfak suçudur. İnce dilimlenmiş patatesler, sarmısak ve maydanoz, bizzat ördeğin kendi eriyen yağında yavaşça konfi (confit) edilerek pişirilir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Pinot Noir (Burgonya Asaleti): Kırmızı et karakterine sahip olan ördek, beyaz şarabı anında ezer. Ancak çok ağır ve tanenli kırmızılar (Cabernet) da ördeğin o hafif demirimsi, narin lezzetini maskeler. Yeryüzünde ördek ile eşleşmek için yaratılmış tek üzüm Pinot Noir'dır. Şarabın topraksı (orman altı) notaları, mantar aromaları ve parlak kırmızı meyve asiditesi, ördek yağının o zengin yapısını yıkayarak kusursuz bir kavalye-dam uyumu sergiler.
- Syrah / Shiraz (Kuzey Rhône): Menünüzde portakal veya tatlı meyve sosları yerine, karabiberli veya trüflü bir ördek reçetesi varsa; o zaman Syrah üzümünün baharatlı ve hafif isli gövdesi devreye girmelidir.
- Asidik Kokteyller (Aperitif): Ekşi maya ekmek üzeri tütsülenmiş ince ördek dilimleri sunuluyorsa, yanında Negroni gibi bitter ve narenciye notaları barındıran kompleks kokteyller şaşırtıcı bir gastronomi zıtlığı yaratır.

Doğru Servis ve Operasyonel Randıman:
"Viande Reposée" (Dinlendirilmiş Et) kuralı bu üründe ölümcüldür! Ördek filetosu tavadan veya ızgaradan alındıktan sonra HEMEN KESİLMEZ. İçindeki kas lifleri ısıyla kasılmıştır ve sular merkeze toplanmıştır. Kesme tahtasında en az 5-7 dakika ılık bir ortamda dinlendirilmelidir. Eğer hemen kesilirse, o değerli kırmızı miyoglobin suları tabağa akar (bleeding) ve et anında kurur. Kesim işlemi kesinlikle "Kas liflerine dik" (against the grain) yapılmalı ve derinin o çıtır kabuğu tabağa yukarı bakacak şekilde (visual appeal) dizilmelidir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=moskova-ordegi-filetosu-fransiz-misk-ordegi-biftegi

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