PREMIUM ŞARKÜTERI · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

Prosciutto San Daniele DOP

Prosciutto di San Daniele DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Prosciutto di San Daniele DOP; İtalyan domuz butu ve deniz tuzuyla hazırlanan, yalnızca San Daniele del Friuli'de uzun süre kuru olgunlaştırılan, yumuşak dokulu, zarif tatlımsı karakterli ve dengeli aromaya sahip geleneksel İtalyan jambonudur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PSD-100**
Üretici	**Levoni**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Friuli**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**100 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0210.19**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Prosciutto di San Daniele DOP, İtalya'nın Friuli-Venezia Giulia bölgesindeki San Daniele del Friuli kasabasında üretilen ve Avrupa Birliği DOP korumasına sahip geleneksel bir prosciutto crudo çeşididir. Üretimde şartnameye uygun İtalyan domuzlarının taze butları ile deniz tuzu kullanılır; katkı maddesi ve koruyucu eklenmez. İşleme ve olgunlaştırma aşamalarının San Daniele del Friuli'de gerçekleştirilmesi, ürünün DOP kimliğinin temel unsurlarından biridir. Uzun kuru olgunlaştırma sonucunda et yumuşak bir yapı kazanırken yağ kısmı beyaz, yağsız bölüm ise pembe-kırmızı tonlarda ve hafif yağ damarlarıyla karakterizedir. Lezzeti narin, dolgun ve dengelidir; ilk anda hafif tatlımsı algılanan karakteri daha belirgin bir bitiş ve olgun jambona özgü hoş kokuyla devam eder. Geleneksel bütün ürün, üzerinde paça kısmının korunması ve karakteristik gitar benzeri formuyla da diğer birçok prosciutto stilinden görsel olarak ayrılır. Profesyonel mutfakta çok ince dilimlenerek antipasti ve şarküteri tabaklarında kullanılabilir; burrata, mozzarella, Parmigiano Reggiano ve çeşitli taze ya da olgun peynirlerle eşleştirilebilir. Kavun, incir, armut ve üzüm gibi meyvelerle klasik tatlı-tuzlu kontrastlar oluşturur. Pizza ve focaccia üzerinde ise narin olgunlaştırma aromasını korumak amacıyla çoğunlukla pişirme sonrasında eklenmesi daha uygundur. Prosciutto di San Daniele DOP'nin güncel ürün şartnamesi minimum 400 günlük kuru

olgunlaştırma öngörür. Sınırlı üretim coğrafyası, kontrollü İtalyan hammadde zinciri ve yalnızca et ile tuza dayanan sade üretim yaklaşımı; ürünü restoranlar, oteller, premium şarküteriler ve profesyonel mutfaklar için yüksek gastronomik değere sahip klasik bir İtalyan şarküteri ürünü haline getirir.

MUTFAKTA KULLANIM

Prosciutto di San Daniele DOP'nin en doğru profesyonel kullanımı, uzun olgunlaştırmayla gelişen narin tatlılığı ve aromatik derinliği koruyacak şekilde çok ince dilimlenerek servis edilmesidir.

Antipasti ve şarküteri tabaklarında tek başına kullanılabileceği gibi Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Burrata, Mozzarella di Bufala, Fior di Latte ve farklı Pecorino çeşitleriyle eşleştirilebilir. Grissini, focaccia, kaliteli ekmek, zeytin ve hafif marine edilmiş sebzeler ürünün aromasını gölgelemeyen tamamlayıcılardır.

Kavun ile Prosciutto, İtalyan mutfağının klasik tatlı-tuzlu eşleşmelerinden biridir. İncir, armut, şeftali ve üzüm gibi meyveler de San Daniele'nin narin tatlımsı karakteri ve dengeli tuzluluğuyla uyumludur.

Burrata veya Stracciatella di Burrata ile birlikte servis edildiğinde jambonun olgun ve tuzlu karakteri peynirin yoğun kremamsı dokusuyla dengelenir. Fine dining başlangıçlarında roka, enginar, hafif zeytinyağı ve mevsim sebzeleriyle sade tabaklar oluşturulabilir.

Pizza ve focaccia uygulamalarında jambonu uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakmak yerine fırından çıktıktan sonra eklemek genellikle daha doğru sonuç verir. Böylece ince dilimlerin yumuşak yapısı korunur ve olgunlaştırma sırasında gelişen aromalar gereksiz biçimde kaybolmaz.

Burrata, stracciatella, Parmigiano talaşı, roka, mantar veya incir kullanılan beyaz pizzalarda özellikle başarılıdır. Panini ve sandviçlerde mozzarella, scamorza, burrata ve çeşitli İtalyan peynirleriyle kullanılabilir.

Prosciutto di San Daniele DOP, pişirilmeden tüketilen fakat uzun süre tuzlanıp kuru koşullarda olgunlaştırılan bir şarküteri ürünüdür. Güncel DOP şartnamesine göre olgunlaştırma, üretim başlangıcından itibaren minimum 400 gün sürer.

Üretimde kullanılan domuz butları, resmi şartnamede belirlenen İtalyan yetiştiricilik zincirinden gelmelidir. Üretimin kendisi ise yalnızca Udine ilindeki San Daniele del Friuli belediyesi sınırlarında gerçekleştirilir.

Ürünün karakteristik formu gitarı andırır ve paça kısmının korunması San Daniele'nin ayırt edici fiziksel özelliklerinden biridir.

DOP şartnamesi etin yumuşak, yağın beyaz ve yağsız kısmın pembe ile kırmızı tonlarda olmasını tanımlar. Tat narin, dolgun ve dengeli; bitiş ise ilk tada kıyasla daha belirgindir. Uzun olgunlaştırma karakteristik prosciutto aromasının gelişmesini sağlar.

Üretim sırasında tuzlama sonrasında uygulanan presleme aşaması hem et dokusunu düzenler hem de San Daniele'ye özgü karakteristik formun oluşmasına yardımcı olur. Olgunlaşma aşamasında kabuksuz yüzeye domuz yağı ve tahıl unu bazlı "sugna" uygulanarak açık et yüzeyinin aşırı kuruması önlenebilir.

Parma jambonuna benzer biçimde ürünün gücü aşırı baharatlandırmadan değil; hammadde, tuzlama, uzun olgunlaştırma ve bölgesel mikroklimanın birlikte oluşturduğu dengeden gelir.

Levoni · Lombardia

1911'den beri geleneksel İtalyan şarküteri üretimi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=prosciutto-san-daniele-dop

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