PREMIUM ŞARKÜTERİ · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP İtalyan Dana Bresaola

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP

IGP SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP; seçilmiş sığır butunun değerli punta d'anca kesiminden hazırlanan, Valtellina geleneğine göre tuzlanıp yavaşça olgunlaştırılan, narin aromalı, yağsız ve yumuşak dokulu premium İtalyan bresaoladır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**BRES-VT**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Sertifika	**IGP**
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

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, Rigamonti'nin Valtellina'daki yüz yılı aşan şarküteri geleneğini temsil eden en karakteristik ürünlerinden biridir. Marka tarihinin başlangıcı 1913 yılında Francesco Rigamonti'nin Sondrio'da açtığı kasap ve şarküteri atölyesine dayanır. Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, sığır butunun en değerli kesimlerinden biri olan punta d'anca kullanılarak hazırlanır ve IGP şartnamesi doğrultusunda tüm işleme ve olgunlaştırma aşamaları Sondrio ili sınırları içinde gerçekleştirilir. Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, kesitte karakteristik pembe-kırmızı renge ve seyrek beyaz yağ damarlarına sahiptir. Markanın güncel duyusal tanımında aromalarda saman ve çiğ et çağrışımları, damakta ise yumuşak dilim dokusu, dengeli tuzluluk, zarif ve çok uzun sürmeyen bir lezzet ile hafif meyvemsi notalar öne çıkar. Bu narin profil, Rigamonti Bresaola'yı yoğun yağlı şarküteri ürünlerinden belirgin biçimde ayırır. Profesyonel mutfakta Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP çok ince dilimlenerek antipasti, carpaccio tarzı tabaklar, salatalar, focaccia ve premium sandviçlerde kullanılabilir. Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Robiola, Burrata ve Stracciatella gibi peynirlerle; roka, limon, natürel sızma zeytinyağı, enginar ve mevsim sebzeleriyle dengeli kombinasyonlar oluşturur. Özellikle sade ve

soğuk servisler ürünün hassas aromatik yapısını en iyi şekilde öne çıkarır. Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, Avrupa Birliği IGP koruması altında bulunan Bresaola della Valtellina üretim standardına uygun olarak hazırlanır. Rigamonti, Bresaola della Valtellina IGP Koruma Konsorsiyumu üyesidir. Kontrollü üretim süreci, Rigamonti markasının Valtellina ile tarihsel bağı ve punta d'anca odaklı ürün seçimi sayesinde restoran, otel, premium şarküteri ve profesyonel mutfaklar için güçlü marka bilinirliğine sahip üst segment bir İtalyan şarküteri ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP'nin profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım biçimi çok ince dilimlenerek ve mümkün olduğunca sade bileşenlerle servis edilmesidir. Ürünün yumuşak dokusu, dengeli tuzluluğu ve narin aromatik karakteri ağır soslardan çok taze ve hafif eşlikçilerle daha iyi ortaya çıkar.

Klasik İtalyan servisinde Rigamonti Bresaola ince dilimler halinde tabağa yayılabilir; üzerine natürel sızma zeytinyağı, birkaç damla limon ve roka eklenebilir. Parmigiano Reggiano veya Grana Padano'dan ince yapraklar ilave edildiğinde bresaolanın düşük yağlı et karakteri peynirin umamisi ve yağlılığıyla dengelenir.

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, Burrata ve Stracciatella di Burrata ile de son derece güçlü bir eşleşme oluşturur. Bresaolanın yağsız, tuzlu ve narin yapısı; burratanın sütlü ve kremamsı dokusuyla kontrast yaratır. Fine dining başlangıçlarında bu kombinasyon roka, zeytinyağı, limon kabuğu veya mevsim sebzeleriyle tamamlanabilir.

Robiola, Ricotta Fresca ve farklı taze peynirlerle crostini veya küçük antipasti porsiyonları hazırlanabilir. Rigamonti'nin kendi reçete çalışmalarında da Bresaola della Valtellina IGP; Robiola, roka, limon kabuğu ve Antep fıstığı gibi bileşenlerle eşleştirilmektedir.

Salatalarda roka, valeriana, rezene, enginar, domates, kabak ve farklı yeşilliklerle kullanılabilir. İnce Bresaola dilimleri salataya protein ve belirgin et aroması eklerken tabağı ağırlaştırmaz.

Focaccia, panini ve soğuk sandviçlerde kullanılabilir. Burrata, Stracciatella, Robiola, Parmigiano veya hafif krem peynirlerle; roka ve közlenmiş sebzelerle özellikle dengeli sonuç verir.

Carpaccio tarzı sunumlarda bresaola dilimleri geniş bir tabağa ince biçimde yerleştirilip zeytinyağı, limon, Parmigiano ve taze otlarla tamamlanabilir. Ürünün zaten kürlenmiş ve tüketime hazır olması nedeniyle ek bir pişirme işlemi gerekmez.

Rigamonti Bresaola'nın uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakılması çoğu uygulamada gerekli değildir. Bununla birlikte pizza veya sıcak focaccia gibi reçetelerde kullanılacaksa servis sonunda eklenmesi, dilimlerin yumuşaklığını ve narin aromasını korumaya yardımcı olur.

Rigamonti Bresaola della Valtellina IGP, sığır butunun değerli punta d'anca kesiminden hazırlanır. Et dikkatle temizlendikten sonra tuz, doğal aromalar ve baharatlardan oluşan karışımla kuru olarak tuzlanır.

Bresaola della Valtellina IGP üretim standardında kuru tuzlama aşaması yaklaşık 10–15 gün sürer. Bu süreç boyunca et masajlanarak tuz ve aromaların homojen biçimde dağılması sağlanır.

Tuzlamanın ardından ürün kurutulur ve kontrollü sıcaklık ile nem koşullarında yavaş biçimde olgunlaştırılır. Resmî konsorsiyum bilgisine göre olgunlaştırma genel olarak 4–8 hafta sürer ve hızlı dehidrasyon yöntemlerine izin verilmez.

Rigamonti'nin güncel Bresaola kataloğunda markanın Bresaola della Valtellina IGP ürünü yalnızca punta d'anca kesiminden hazırlanmış olarak tanımlanır. Kesitte pembe-kırmızı renk ve seyrek yağ damarları görülür.

Rigamonti ürünün aromatik profilini saman ve çiğ et çağrışımlarıyla tanımlarken, damakta özellikle yumuşaklık, dengeli tuzluluk ve hafif meyvemsi notaları öne çıkarır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=rigamonti-bresaola-della-valtellina-igp-italyan-dana-bresaola

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