PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Salame Milano

Salame Milano

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Salame Milano; Lombardia geleneğinden gelen, çok ince kıyılmış et ve yağ dokusuyla karakterize edilen, narin baharat profilli ve dengeli aromaya sahip klasik İtalyan kuru salamıdır. Şarküteri tabakları, panini, antipasti ve profesyonel mutfak kullanımı için uygundur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SAL-MIL**
Üretici	**Levoni**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Net Miktar	**150 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Bütün, doğal kılıf**
Koli İçi	**4 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**1601.00**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Salame Milano, Lombardia bölgesinin geleneksel şarküteri ürünlerinden biri olan ve özellikle Milano çevresiyle özdeşleşmiş klasik bir İtalyan kuru salam stilidir. Ürünün en ayırt edici özelliği, yağ ve et parçalarının “pirinç tanesi” olarak tarif edilen son derece ince bir granülasyonla kıyılması ve kesitte homojen bir dağılım göstermesidir. İyi hazırlanmış Salame Milano’da doku kompakt fakat sert olmayan, dilim yüzeyi düzgün ve yağ dağılımı ince tanelidir. Tat profili genellikle yumuşak, dengeli ve hafif baharatlıdır; karabiber ve üretici reçetesine göre sarımsak gibi aromatik bileşenler kullanılabilir. Füme karakter taşımaz ve daha iri taneli İtalyan salamlarına kıyasla daha rafine bir ağız hissi sunar. Profesyonel mutfakta çok ince dilimlenerek antipasti, şarküteri tabağı, panini, focaccia ve sandviçlerde kullanılabilir. Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone, Scamorza ve çeşitli Pecorino peynirleriyle iyi eşleşir. Zeytin, enginar, grissini, focaccia ve hafif turşulanmış sebzelerle klasik İtalyan şarküteri sunumları oluşturulabilir. “Salame Milano” adı tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez; buna karşın Lombardia’nın geleneksel gıda ürünleri arasında kayıtlıdır. İnce taneli karakteri, narin aroması ve kolay porsiyonlanabilir yapısı sayesinde restoranlar, oteller, premium şarküteriler ve profesyonel mutfaklar için klasik ve çok yönlü bir İtalyan şarküteri ürünüdür.

MUTFAKTA KULLANIM

Salame Milano'nun profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım alanı, çok ince dilimlenmiş soğuk şarküteri servisleridir. İnce taneli ve homojen yapısı sayesinde dilimler düzgün görünür, kolay katlanır ve antipasti veya charcuterie sunumlarında temiz bir servis sağlar.

İtalyan antipasti tabaklarında Prosciutto Crudo, Mortadella, Bresaola ve farklı salam çeşitleriyle birlikte kullanılabilir. Daha aromatik ve iri taneli salamların yanında Salame Milano, daha narin ve dengeli karakteriyle tabağın geçiş ürünlerinden biri olarak çalışır.

Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone, Asiago, Scamorza ve çeşitli Pecorino peynirleriyle eşleştirilebilir. Özellikle sert ve olgun peynirlerin yoğun aromasıyla, Salame Milano'nun yumuşak baharat profili dengeli bir kontrast oluşturur.

Panini ve focaccia servislerinde ince dilimler halinde kullanılabilir. Provolone veya Scamorza gibi peynirler, roka, enginar, zeytin ezmesi ve közlenmiş sebzelerle iyi sonuç verir.

Sandviç ve otel açık büfe uygulamalarında düzenli dilim yapısı ve kolay porsiyonlanabilir karakteri avantaj sağlar. Çok yoğun soslar yerine zeytinyağı bazlı hafif soslar, hardalın daha yumuşak tipleri veya sade tereyağı tercih edilebilir.

Pizza üzerinde de kullanılabilir; ancak uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakıldığında ince yağ dokusu hızla eriyebileceğinden çoğu uygulamada kontrollü miktarda veya pişirmenin son aşamasında kullanılması daha dengeli sonuç verir.

Salame Milano geleneksel olarak çok ince çekilmiş et ve yağ karışımından hazırlanır. Bölgesel kaynaklarda granülasyon "grana di riso", yani pirinç tanesi inceliğinde olarak tarif edilir. Bu özellik ürünü daha iri kıyımlı salamlardan görsel ve dokusal olarak ayırır.

Tarihsel ve geleneksel reçetelerde domuz eti yanında sığır eti kullanımına da rastlanır; günümüzde ise içerik üreticiye göre önemli ölçüde değişebilir. Bu nedenle spesifik marka belli değilken yalnızca domuz eti veya belirli bir et oranı kesinmiş gibi yazılmamalıdır.

Baharat profili genellikle sade tutulur. Tuz, karabiber ve bazı geleneksel reçetelerde sarımsak temel aromatik unsurlar arasındadır. Amaç güçlü baharatlı bir salam üretmekten çok et ve olgunlaştırma aromasını koruyan dengeli bir profil oluşturmaktır.

Geleneksel ürünler çaplarına bağlı olarak birkaç hafta boyunca olgunlaştırılır. Bölgesel kaynaklarda yaklaşık 3–9 haftalık süreler belirtilmekle birlikte gerçek olgunlaştırma süresi üreticinin çapına, reçetesine ve prosesine göre değişir.

Salame Milano füme bir salam stili değildir. Lezzeti genel olarak tatlımsı, narin ve hafif baharatlıdır; bu da onu geniş müşteri kitlesine hitap eden ve farklı peynirlerle kolay eşleşen bir şarküteri ürünü haline getirir.

"Salame Milano" DOP veya IGP değildir. Lombardia'nın geleneksel ürünleri arasında yer alması, ürünün tarihsel üretim geleneğini ifade eder; belirli bir üretici için AB coğrafi işaret sertifikası anlamına gelmez.

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=salame-milano

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