PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Salame Napoli Piccante İtalyan Acılı Salam

Salame Napoli

SOĞUK ZİNCİR

Salame Napoli Piccante; Campania şarküteri geleneğinden ilham alan, iri taneli et dokusu, belirgin biber aroması ve acı karakteriyle öne çıkan İtalyan kuru salam çeşididir. Pizza, panini, antipasti ve profesyonel mutfakta güçlü lezzet isteyen uygulamalar için uygundur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SAL-NAP**
Üretici	**Levoni**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Campania**
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 Napoli Piccante, Campania kökenli Napoli tipi salam geleneğini acı biber ve baharatlarla daha güçlü bir aromatik profile taşıyan İtalyan kuru şarküteri ürünüdür. Napoli tipi salamların karakteristik özelliği iri taneli et yapısı, belirgin et-yağ kontrastı ve dengeli baharat kullanımıdır. Piccante versiyonlarda ise reçeteye kırmızı biber, paprika veya acı biber eklenerek ürünün sıcak ve baharatlı karakteri belirginleştirilir. Kesitte genellikle iri taneli, kompakt ve homojen bir yapı görülür; yağ parçaları et dokusundan belirgin biçimde ayrılır. Tat profilinde olgunlaştırılmış et aromalarına kırmızı biberin tatlı-baharatlı notaları ve acı biberin kalıcı sıcaklığı eşlik eder. Üretici reçetesine göre hafif tütsü karakteri de bulunabilir; bu nedenle tütsülenme bilgisi spesifik ürün doğrulanmadan genellenmemelidir. Profesyonel mutfakta özellikle pizza, focaccia, panini ve sıcak sandviçlerde güçlü bir şarküteri bileşeni olarak kullanılır. Fior di Latte, Scamorza, Provolone ve Burrata gibi peynirlerle; mantar, zeytin, közlenmiş biber ve domates bazlı reçetelerle iyi uyum sağlar. Antipasti ve şarküteri tabaklarında ise daha narin salamların yanında baharatlı bir kontrast oluşturur. “Salame Napoli Piccante” adı tek başına DOP veya IGP koruma statüsü ifade etmez. Napoli tipi salam ile acılı Napoli salsiccia ürünleri üretici ve ticari adlandırmaya göre

farklılık gösterebildiğinden et türü, acı biber oranı, tütsüleme yöntemi ve olgunlaştırma süresi spesifik ürün etiketi ve teknik föyünden doğrulanmalıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Salame Napoli Piccante'nin profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım alanı pizzadır. İri taneli et dokusu, eriyen yağ yapısı ve acı biber karakteri özellikle Fior di Latte veya mozzarella bazlı pizzalarda güçlü ve net bir lezzet oluşturur.

Domates sosu, Fior di Latte, Provolone, Scamorza ve Parmigiano gibi peynirlerle kullanılabilir. Mantar, zeytin, közlenmiş biber, karamelize soğan ve patates gibi malzemeler acı salamın karakterini destekler.

Burrata veya Stracciatella di Burrata ile birlikte kullanıldığında acı ve yağlı salam yapısı peynirin kremamsı karakteriyle dengelenir. Özellikle çağdaş Napoli tarzı pizzalarda bu kontrast oldukça etkilidir.

Pizza üzerinde pişirme sırasında kullanıldığında salamın yağları kısmen eriyerek yüzeye yayılır ve acı biber aroması sos ve peynirle bütünleşir. Çok ince dilimler hızlı kuruyabileceğinden ürünün kalınlığı ve pişirme süresi dengeli ayarlanmalıdır.

Focaccia ve panini servislerinde Provolone, Scamorza veya Fior di Latte ile birlikte kullanılabilir. Domates, roka, közlenmiş sebze ve hafif zeytinyağı bazlı soslarla iyi sonuç verir.

Antipasti ve şarküteri tabaklarında ince veya orta kalınlıkta dilimlenerek servis edilebilir. Prosciutto Cotto, Salame Milano, Mortadella ve daha narin şarküteri çeşitlerinin yanında tabağa belirgin baharatlı bir karakter kazandırır.

Peynir eşleşmelerinde Scamorza, Provolone, Pecorino ve Parmigiano gibi karakterli peynirlerle kullanılabilir. Daha kremamsı Burrata ve Stracciatella ise acılığı yumuşatarak farklı bir denge oluşturur.

Salame Napoli stilinin temel yapısı iri tanelidir. Klasik Napoli salamında et ve yağ parçalarının ayrımı kesitte belirgin biçimde görülebilir ve lezzet genel olarak baharatlı fakat acısızdır.

"Piccante" versiyonlarda acı karakter kırmızı biber, peperoncino veya paprika gibi bileşenlerle sağlanır. Acılığın seviyesi ve kullanılan biber tipi üreticiye göre değişebilir.

Bazı Napoli Piccante tarzı ürünlerde hafif tütsüleme de uygulanır. Örneğin bazı üreticiler acı biber ve paprika karakterine tütsü aroması ekler. Ancak bu bütün Salame Napoli Piccante ürünleri için evrensel bir özellik değildir.

Olgunlaştırma süresi, et kesimleri, yağ oranı ve baharat reçetesi üreticiye göre değiştiği için spesifik marka belli olmadan kesin süre veya formül verilmemelidir.

"Salame Napoli Piccante" tek başına DOP veya IGP değildir. Campania şarküteri geleneğini temel alan ticari ve geleneksel bir ürün stilidir.

> **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-napoli-piccante-italyan-acili-salam

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