PREMIUM ŞARKÜTERI · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

San Michele Prosciutto di Parma DOP — Kemikli Butun, 16 Ay Olgunlastirilmis

Prosciutto di Parma DOP — Prosciutto intero con osso — Salumificio San Michele S.p.A., Langhirano / San Michele Ti

DOP SOĞUK ZİNCİR

Italya'nin en taninmis korumali cig jambonu, Parma Food Valley'in kendi ureticisinden. Secilmis ulusal yetistiricilerden gelen %100 Italyan domuz butu, yalnizca deniz tuzuyla islenir ve 16 ay olgunlastirilir. Koruyucu ve katki yok. Konsorsiyum duk tacı damgali.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SM-PARMA**
Üretici	**Prosciuttificio San Michele**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**7 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Kemiksiz vakum**
Koli İçi	**1 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Prosciutto di Parma DOP, İtalyan gastronomisinin en sıkı denetlenen ürünlerinden biridir ve bu sıkılık ürünün kimliğidir. Yalnızca tanımlı bölgelerde doğmuş, büyütülmüş ve kesilmiş İtalyan ağır ırk domuzunun butu kullanılabilir. Yalnızca deniz tuzu kullanılabilir — koruyucu, nitrit, nitrat, katkı ve aroma yasaktır. Olgunlaştırma yalnızca Parma ilinde, Enza Deresi'nin güneyinde ve belirli bir rakım kuşağında yapılabilir. Süreç sonunda ürün konsorsiyum denetiminden geçer ve ancak başarılı olursa üzerine beş uçlu dük tacı damgası vurulur. Bu damga bir logo değil, geçilmiş bir sınavın belgesidir. Salumificio San Michele bu üretimin merkezinde yer alır. Ev 1978'de Parma'nın hemen dışındaki San Michele Tiorre'de (Felino) kuruldu; kurucu Cremonesi ailesi bugün hâlâ sahibidir. Yıllar içinde Langhirano'da bir prosciutto tesisi, Offanengo'da kemik çıkarma ve lojistik merkezi ve Langhirano'da ikinci bir dilimleme tesisi eklendi. Langhirano, Parma jambonunun kalbi sayılan kasabadır ve San Michele'nin oradaki varlığı tesadüf değildir. Ev bugün yılda yaklaşık 800.000 jambon üretir; bunun yaklaşık 60.000'i Parma DOP'tur. Ürünler otuzdan fazla ülkeye gider ve San Michele, Sole 24 Ore tarafından ihracat şampiyonları

arasında gösterilmiştir. San Michele'nin Parma DOP'u, seçilmiş ulusal yetiştiricilerden gelen butlarla üretilir. But dikkatli bir tuzlama sürecine ve ardından yavaş bir olgunlaştırmaya girer. Standart hat 16 ay olgunlaştırma uygular; evin 24 aylık hattında ise aroma ve o karakteristik tatlı tat en yüksek düzeye çıkar. İçindekiler tek satırdır: %100 İtalyan domuz butu ve tuz. Koruyucu ve katkı kullanılmaz. Bu ay sayılarının teknik karşılığı vardır. Olgunlaştırma boyunca proteoliz ilerler; kas proteinleri serbest amino asitlere ayrılır ve glutamik asit birikimi umami derinliğini kurar. Aynı anda lipoliz, intramüsküler yağı uçucu aromatik bileşiklere dönüştürür. 12-14 ay dolayında ürün yasal olarak DOP olur ama aromatik olarak henüz açılmamıştır. 16 ayda profil dengelenir. 24 ayda ise tirozin kristalleri belirginleşir — kesitte görünen o beyaz noktacıklar kusur değil, tam olgunlaşmanın işaretidir ve damakta hafif çıtırlık verir. Ürün kemikli bütün olarak 7,5-8,5 kg gelir. Kemiksiz formatlar: pulito a coltello (bıçakla temizlenmiş), addobbo (klasik askı formu), lavato (yıkanmış), mattonella (tuğla blok) ve mattonella con cotenna (derili blok). Bu çeşitlilik, aynı DOP ürününün hem vitrin jambonu hem makine kesim hammaddesi olarak kullanılabilmesini sağlar. HORECA tarafında Parma DOP bir hacim ürünü değil, bir konumlandırma aracıdır. Menüde adının geçmesi, işletmenin bütün şarküteri hattının algılanan kalitesini yükseltir — misafir tek bir kalemden bütün mutfağa dair çıkarım yapar. Bu, perceived value'nun en verimli kullanıldığı yerdir. Ürün ayrıca en yüksek marjlı sunumlara uygundur: tagliere, carpaccio, imza antipasto ve şef tabağı. Kemikli bütün formatı vitrinde jambon standı olan işletmeler için doğrudan bir satış aracıdır ve tabak fiyatını değil, bütün işletmenin fiyat esnekliğini yükseltir. Ürün Bilgisi Marka: San Michele — Salumificio San Michele S.p.A. Menşei: İtalya Bölge: Parma, Emilia-Romagna (San Michele Tiorre / Langhirano) Koruma statüsü: DOP — Prosciutto di Parma, konsorsiyum dük tacı damgalı Marka mirası: 1978'de kurulmuş, Cremonesi ailesine ait; yılda ~800.000 jambon, ~60.000'i Parma DOP İçindekiler: %100 İtalyan domuz butu ve tuz — koruyucu ve katkı kullanılmaz Olgunlaştırma: 16 ay (standart hat) · 24 ay (uzun olgunlaştırma hattı) Kemikli bütün ağırlık: Yaklaşık 7,5-8,5 kg Formatlar: Kemikli bütün · Pulito a coltello · Addobbo · Lavato · Mattonella · Mattonella con cotenna Saklama: Kemikli bütün: serin ve kuru ortam · Kemiksiz vakumlu formatlar: +2/+7 °C Doku: Yumuşak, yağı ipeksi, çok ince dilimlemeye uygun Tat profili: Tatlı ve yuvarlak, dengeli tuzluluk, uzun ve temiz bitiş Aromatik notlar: Kuruyemiş, olgun tereyağı, hafif kavrulmuş nota, belirgin umami Sıkça Sorulan Sorular Parma DOP damgası nedir ve nasıl doğrulanır? Damga, beş uçlu bir dük tacı ve içinde "PARMA" yazısıdır; jambonun derisine kızgın demirle vurulur. Bu damga ancak konsorsiyum denetimini geçen ürünlere verilir ve ürünün tanımlı bölgede, tanımlı şartnameye göre üretildiğini kanıtlar. Kemiksiz ve dilimlenmiş formatlarda damga ambalaj üzerinde yer alır. Damgası olmayan hiçbir ürün Parma DOP olarak satılamaz. 16 ay ile 24 ay arasındaki fark nedir? 16 aylık ürün dengeli, tatlımsı ve çok yönlüdür; günlük servis ve karma tabaklar için idealdir. 24 aylık ürün daha yoğun, daha tuzlu-umami, aromatik olarak daha karmaşıktır ve tirozin kristalleri belirginleşir. 24 ay imza tabaklar ve şarküteri odaklı menüler için, 16 ay ise geniş kullanım için doğru tercihtir. Fiyat farkı doğrudan bu ay farkından gelir. Parma DOP ile San Daniele DOP arasındaki fark nedir? İkisi de İtalyan ağır ırk domuzundan, yalnızca tuzla üretilir. Parma, Emilia-Romagna'da Parma tepelerinde olgunlaştırılır; profili daha tatlı ve daha yuvarlaktır. San Daniele, Friuli'de Adriyatik ve alp havasının buluştuğu bölgede olgunlaştırılır; daha ince, daha tuzlu-mineral ve daha aromatiktir. Ayrıca San Daniele'de ayak (zampino) bırakılır ve jambon karakteristik "gitar" formunu alır; Parma'da ayak kesilir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Parma DOP'un mutfaktaki bütün değeri tek bir şeyde toplanır: 16 ay boyunca inşa edilmiş aromatik yapı. Bu yapıyı korumak da yok etmek de dakikalar meselesidir.

Sıcaklık birinci kuraldır. Jambonun aroması yağda taşınır ve bu yağ 15 °C civarında yumuşamaya başlar. Buzdolabından çıkar çıkmaz servis edilen Parma DOP ile ucuz bir jambon arasında misafir hiçbir fark göremez — çünkü yağ katıdır, aromatik uçucular açığa çıkmamıştır. Servisten 25-30 dakika önce çıkarmak, ürünün fiyatının karşılığını almanın tek yoludur.

İkinci kural incelik. Parma DOP 0,8-1 mm'de dilimlendiğinde ağızda vücut ısısıyla anında gevşer, yağ tamamen açılır ve o karakteristik tatlı-umami bitiş ortaya çıkar. 2 mm ve üzerinde çiğneme gerektirir, tuz öne çıkar, tatlılık kaybolur. Aynı jambondan iki farklı ürün çıkaran şey budur.

Üçüncü kural yağ kenarıdır. Beyaz çeper yağı kesilip atılmaz; 16 aylık aromanın büyük kısmı orada taşınır.

Prosciuttificio San Michele · Emilia-Romagna · Parma

Parma bölgesinde kürlenmiş jambon üretimine odaklanmış üretici. Parma DOP, San Daniele DOP ve tatlı (dolce) kürlenmiş jambonları ile dilimli servis hatlarında uzmanlaşmıştır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=san-michele-prosciutto-di-parma-dop-kemikli-butun-16-ay-ol…

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