PREMIUM ŞARKÜTERI · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

San Michele Prosciutto di San Daniele DOP — Kemikli Butun, 13 Ay Olgunlastirilmis

Prosciutto di San Daniele DOP — Prosciutto intero con osso — Salumificio San Michele S.p.A.

DOP SOĞUK ZİNCİR

Friuli'nin korumali cig jambonu: Adriyatik meltemi ile alp havasinin bulustugu San Daniele del Friuli'de olgunlastirilir. Ayagi birakildigi icin karakteristik "gitar" formunu tasir. Yalnizca %100 Italyan domuz butu ve tuz; 13 ay olgunlastirma, katkisiz.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SM-SANDAN**
Üretici	**Prosciuttificio San Michele**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Friuli-Venezia Giulia**
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 San Daniele DOP, İtalya'nın en küçük ve en özel çiğ jambon bölgesinden gelir. Üretim yalnızca Friuli-Venezia Giulia'da, San Daniele del Friuli belediyesi sınırları içinde yapılabilir — sadece bir kasaba. Bu coğrafi darlık tesadüf değildir: bölge, Adriyatik'ten gelen ılık ve nemli hava ile Alpler'den inen kuru ve serin hava akımının tam olarak buluştuğu noktadadır. Bu iki akımın sürekli değişimi, morenik toprağın nem emme kapasitesiyle birleşerek dünyada başka hiçbir yerde tekrarlanamayan bir olgunlaştırma mikroklimasi yaratır. San Daniele'nin profili — daha ince, daha aromatik, daha mineral — doğrudan bu havanın ürünüdür. San Daniele'yi görsel olarak da ayıran şey ayaktır. Şartname gereği jambonun ayağı (zampino) kesilmez; but bu formuyla olgunlaştırılır ve karakteristik "gitar" (chitarra) siluetini alır. Bu yalnızca estetik bir gelenek değildir: ayağın bırakılması olgunlaştırma sırasında nemin daha kontrollü boşalmasını sağlar. Parma DOP'ta ayak kesilir; bir jambonu uzaktan ayırt etmenin en kolay yolu budur. Salumificio San Michele, Parma merkezli bir ev olmasına rağmen San Daniele üretiminde de yer alır. Ev 1978'de Parma'nın hemen dışındaki San Michele Tiorre'de (Felino) kuruldu; kurucu

Cremonesi ailesi bugün hâlâ sahibidir. Zaman içinde Langhirano'daki prosciutto tesisi, Offanengo'daki kemik çıkarma ve lojistik merkezi ve Langhirano'daki dilimleme tesisi eklendi. Bugün ev yılda yaklaşık 800.000 jambon üretir ve otuzdan fazla ülkeye ihracat yapar; Sole 24 Ore tarafından ihracat şampiyonları arasında gösterilmiştir. San Michele'nin San Daniele hattı, evin bütünüyle entegre üretim yapısının bir uzantısıdır. İçindekiler tek satırdır: %100 İtalyan domuz butu ve tuz. Koruyucu, nitrit, nitrat ve katkı kullanılmaz — DOP şartnamesi bunları yasaklar. Olgunlaştırma 13 aydır; bu, San Daniele DOP için yasal asgari sürenin karşılandığı ve ürünün karakterinin tam olarak oturduğu noktadır. Bu sürede proteoliz ilerler ve kas proteinleri serbest amino asitlere ayrılır; glutamik asit birikimi umami derinliğini kurar. Eş zamanlı lipoliz, intramüsküler yağı uçucu aromatik bileşiklere dönüştürür. San Daniele'de bu süreç Parma'ya göre farklı bir sonuç verir: bölgenin daha kuru ve daha hareketli havası nedeniyle su kaybı farklı bir eğri izler, doku daha yumuşak ve daha nemli kalır, aroma ise daha ince ve daha mineral çıkar. Ürün Parma'dan daha az tatlı, daha "deniz meltemi" karakterlidir. Ürün kemikli bütün olarak 7,5-8,5 kg gelir. Kemiksiz formatlar: pulito a coltello (bıçakla temizlenmiş), lavato (yıkanmış) ve pelatello (derisi alınmış). HORECA tarafında San Daniele DOP, Parma DOP'un alternatifi değil tamamlayıcısıdır. İki DOP jambonu aynı menüde bulundurmak, işletmenin şarküteri konusunda ciddi olduğunu gösteren en güçlü sinyaldir ve bilgili misafiri doğrudan hedefler. Ayrıca teknik olarak farklı tabaklara hizmet ederler: Parma'nın tatlı ve yuvarlak profili meyve, krema ve tereyağı ile kurulan tabaklarda; San Daniele'nin ince ve mineral profili ise deniz ürünleri, ricotta, sebze ve asidik bileşenlerle kurulan tabaklarda üstündür. Gitar formu ve ayaklı silueti, vitrinde asılı bir San Daniele'yi doğrudan bir konuşma konusu hâline getirir — perceived value açısından tek başına ölçülebilir bir etkidir. Ürün Bilgisi Marka: San Michele — Salumificio San Michele S.p.A. Menşei: İtalya Bölge: San Daniele del Friuli, Udine, Friuli-Venezia Giulia Koruma statüsü: DOP — Prosciutto di San Daniele Marka mirası: 1978'de kurulmuş, Cremonesi ailesine ait; yılda ~800.000 jambon, 30+ ülkeye ihracat İçindekiler: %100 İtalyan domuz butu ve tuz — koruyucu ve katkı kullanılmaz Olgunlaştırma: 13 ay Form: Ayağı bırakılmış, karakteristik "gitar" (chitarra) formu Kemikli bütün ağırlık: Yaklaşık 7,5-8,5 kg Formatlar: Kemikli bütün · Pulito a coltello · Lavato · Pelatello Saklama: Kemikli bütün: serin ve kuru ortam · Kemiksiz vakumlu formatlar: +2/+7 °C Doku: Yumuşak ve nemli, Parma'ya göre daha esnek, çok ince dilimlemeye uygun Tat profili: Narin, dengeli, mineral-tuzlu, Parma'ya göre daha az tatlı Aromatik notlar: Deniz meltemi, taze kuruyemiş, otsu mineral nota, ince umami Sıkça Sorulan Sorular San Daniele'de ayak neden kesilmez? Şartname gereği ayak (zampino) bırakılır ve jambon karakteristik "gitar" formunu alır. Bunun teknik gerekçesi, olgunlaştırma sırasında nemin daha kontrollü ve daha yavaş boşalmasını sağlamasıdır — ürünün Parma'ya göre daha yumuşak ve daha nemli dokusunun sebeplerinden biri budur. Aynı zamanda ürünü görsel olarak ayırt etmenin en kesin yoludur. San Daniele DOP ile Parma DOP arasındaki fark nedir? İkisi de %100 İtalyan ağır ırk domuz butundan, yalnızca tuzla üretilir ve katkı içermez. Fark coğrafyadadır. Parma, Emilia-Romagna'da Parma tepelerinde olgunlaştırılır; daha tatlı, daha yuvarlak ve daha yoğun bir profil verir. San Daniele, Friuli'de Adriyatik ve alp havasının buluştuğu tek bir kasabada olgunlaştırılır; daha ince, daha mineral, daha az tatlı ve daha aromatik bir profil verir. Dokusu genellikle daha yumuşak ve daha nemlidir. 13 ay olgunlaştırma yeterli midir? Evet. San Daniele DOP şartnamesi asgari olgunlaştırma süresini belirler ve 13 ay, ürünün karakterinin tam olarak oturduğu noktadır. San Daniele'de daha uzun olgunlaştırma her zaman daha iyi sonuç vermez; bölgenin nem dinamiği nedeniyle ürünün gücü yoğunlukta değil incelik ve dengede aranır. Yoğun ve kristalli bir profil aranıyorsa doğru ürün uzun olgunlaştırılmış Parma DOP'tur.

MUTFAKTA KULLANIM

vMUTFAK BİLİMİ

San Daniele'nin mutfaktaki davranışı Parma'dan iki noktada ayrılır ve bu farkları bilmek tabakta doğrudan görünür.

Birincisi nem. San Daniele daha yumuşak ve daha nemli bir üründür. Bu, dilimleme açısından avantajdır — dilim daha esnektir ve yırtılmaya karşı daha dayanıklıdır — ancak saklama açısından dezavantajdır: kesit yüzeyi daha hızlı oksitlenir ve açık havada daha çabuk kararır. Bu üründe kesit yüzeyi kapatma disiplini Parma'dakinden daha katıdır.

İkincisi aroma yapısı. San Daniele'nin profili daha ince ve daha minerali; Parma'nın yuvarlak tatlılığına karşı burada tuzlu-deniz karakterli bir denge vardır. Bu, ürünü asidik ve deniz kökenli bileşenlerle çok daha uyumlu kılar. Parma limon ve deniz ürünüyle çalışırken zorlanır; San Daniele bu alanda üstündür.

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-san-daniele-dop-kemikli-butun-13-…

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