İBERICO VE PREMIUM ETLER · DOMUZ ETI

Solomillo Iberico Meşe Kestaneli İber Domuz Filetosu

Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Meşe palamudu ve kestane diyetiyle beslenen safkan İspanyol İber domuzunun en yumuşak, yağsız ve asil kas dokusudur. Profesyonel mutfaklarda madalyon kesim veya bütün olarak fırınlanmaya uygun bu pürüzsüz İber bonfilesi, ince fındıksı aromasıyla lüks ana yemek tabaklarının sıfır fireli yıldızıdır. Stok durumuna göre taze veya şok donmuş seçenekleriyle sunulmaktadır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DOM-06**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Solomillo Ibérico de Bellota, dünya et gastronomisinde zarafetin ve yumuşaklığın mutlak simgesidir. Domuz anatomisinde sırtın hemen altında, kaburgaların iç kısmında yer alan bu hareketsiz kas, etin en sinirsiz ve en narin bölümünü oluşturur. Secreto veya Pluma gibi yüksek mermerleşmeye sahip kesimlerin aksine, Solomillo çok daha yağsız bir yapıya sahiptir ancak meşe palamudu diyetinin getirdiği o derin, tatlı ve fındıksı aromayı her lifinde barındırır. İspanya'nın Dehesa ormanlarında serbest dolaşan safkan İber domuzlarından elde edilen bu bonfile, şeflere olağanüstü bir dokusal pürüzsüzlük sunar. Bıçak değdiği an ipek gibi kesilen yapısı, onu fine dining restoranların en prestijli ana yemeklerinden biri yapar. Doğası gereği ince ve silindirik formda olan Solomillo, mutfakta şekillendirme ve porsiyonlama açısından şeflere inanılmaz bir operasyonel kolaylık sağlar. Bütün halde mühürlenip fırınlanabileceği gibi, madalyonlar halinde kesilerek de şık tabaklar yaratılabilir. Profesyonel mutfaklar için Solomillo Ibérico, fire oranının tamamen sıfırlandığı, sinir ayıklama derdi olmayan kusursuz bir et bloğudur. İşletmenizin satın alma süreçlerinde, menüye safkan bir İspanyol bonfilesi eklemek, doğrudan satış fiyatlarını yukarı çekmenizi ve misafir kitlenize lüks bir deneyim sunmanızı garantiler. İTHALY'nin taze veya gelişmiş şoklama teknolojisiyle donmuş olarak getirdiği bu premium ürün, mutfağınızın ana yemek istasyonuna değer katar. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Solomillo kesiminin Secreto veya Pluma'dan farkı nedir? En büyük fark yağ oranı ve dokusudur. Secreto ve Pluma kas içi yağlanması çok yüksek, ızgarada kendi yağıyla kavrulan daha hırçın parçalardır. Solomillo (bonfile) ise hayvanın en yağsız, en temiz ve en yumuşak kasıdır. Ağızda yağ patlaması değil, pürüzsüz bir et zarafeti ve meşe palamudunun getirdiği ince fındık aromasını arayanlar için kusursuzdur. Solomillo Ibérico nasıl pişirilmelidir? Yağsız bir parça olduğu için kurutmamak en büyük kuraldır. Bütün olarak yüksek ateşte tavada çevrilerek mühürlenmeli, ardından kısa bir

süre fırına atılarak iç sıcaklığının hafif pembe kalması sağlanmalıdır. Madalyon olarak kesilecekse kızgın tavada sadece birkaç dakika tutulmalıdır. Tamamen pişirilip grileştirilen Solomillo, bütün yumuşaklığını ve asil dokusunu kaybeder. Ürün taze mi yoksa donmuş mu gelmektedir? Operasyonel ihtiyacınıza ve stok durumuna göre hem taze hem de şok donmuş paketler halinde sunulabilmektedir. Şok donmuş ürünler, hücre duvarını çatlatmayan özel teknolojilerle dondurulduğu için, dolapta yavaşça çözdürüldüğünde taze halinden hiçbir su kaybı veya lezzet farkı yaşatmaz.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Operasyonel Randıman:
Solomillo, anatomik yapısı itibariyle bağ dokusunun neredeyse hiç gelişmediği bir kastır. Bu nedenle etteki yumuşaklık tamamen doğaldır, ekstra bir asit veya marinasyonla çürütmeye ihtiyaç duymaz. Kendi suyunu içinde tutma kapasitesi çok yüksektir. Mutfak operasyonlarında şeflere en büyük faydası, dış zarının (silver skin) alınması haricinde hiçbir kasaplık fire vermemesidir. Bir kilo alınan ürünün tamamı doğrudan tabağa ve satışa gider. Porsiyon maliyeti hesaplanırken net ağırlık üzerinden firesiz ve şaşmaz bir hesaplama yapılır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Solomillo Ibérico con Pedro Ximénez: İspanyol fine dining mutfağının başyapıtı. Bütün Solomillo tavada mühürlenir. Tavada kalan et sularına Endülüs'ün ultra tatlı şarabı Pedro Ximénez ve biraz kemik suyu eklenerek yoğun, parlak bir sos (demi-glace) elde edilir. Pembe bırakılan Solomillo madalyonları bu şarap sosu ve yanında pürüzsüz bir patates veya kestane püresiyle servis edilir.
- İberik Wellington: Klasik Beef Wellington reçetesinin İspanyol versiyonudur. Solomillo, trüflü mantar duxelles ve İber jambonu dilimleriyle sarılıp milföy hamuru içinde fırınlanır. İçindeki jambon, bonfilenin eksik olan yağını pişme esnasında dışarıdan içeriye doğru vererek eti inanılmaz derecede nemli tutar.
- Taze Otlu Madalyonlar: Sadece tereyağı, taze biberiye ve ezilmiş sarımsakla tavada sürekli soslanarak (arroser) mühürlenen madalyon kesimler. En sade ve en iddialı sunumdur.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Rioja Crianza veya Mencia: Et yağsız ve narin olduğu için, çok ağır gövdeli ve tanenli şaraplar (Gran Reserva) etin zarif fındıksı yapısını ezebilir. Bu nedenle taze kırmızı meyve notaları belirgin, asiditesi canlı ve meşe entegrasyonu hafif İspanyol kırmızı şarapları en doğru tercihtir.
- Zarif Pinot Noir: Dünyanın her yerinde bonfile kesimiyle en iyi uyumu sağlayan Pinot Noir, Solomillo'nun topraksı ve narin aromalarıyla kusursuz bir denge kurar.

Doğru Servis ve Sunum:
Solomillo tavadan veya fırından alındıktan sonra ılık bir yüzeyde mutlaka kendi süresinin yarısı kadar dinlendirilmelidir. Bu sayede merkezdeki et suları tüm filetoya eşit dağılır. Kesim işlemi yapıldığında dilimlerin ortası mutlaka parlak ve pembe olmalı, dış kısımları ise kızarmış karamelize bir dokuya sahip olmalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=solomillo-iberico-mese-kestaneli-iber-domuz-filetosu

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