İBERICO VE PREMIUM ETLER · İBERICO JAMBON VE ŞARKÜTERI

Trüflü Fuet Catalan İnce İspanyol Salamı (Beyaz Küflü)

Fuet Catalán con Trufa (Espetec)

SOĞUK ZİNCİR

Geleneksel Katalan Fuet (Espetec) salamının, siyah trüf mantarı (Tuber) parçacıklarıyla zenginleştirilmiş premium ve lüks versiyonudur. Dışındaki doğal beyaz küfün (Penicillium) topraksı aromasıyla içerideki yoğun trüf notalarının eşsiz bir "çifte mantar" (double umami) uyumu yarattığı bu sıfır fireli (zero waste) ürün; fine dining başlangıçları, premium şarap barları ve lüks şarküteri tahtaları için çok yüksek kâr marjlı (high-margin) eşsiz bir gastronomi çözümüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**NOEL-FUET-TRF**
Üretici	**Noel Alimentaria**
Menşe Ülke	**İspanya**
Bölge	**Katalonya**
Net Miktar	**170 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu çubuk**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Trüflü Fuet Catalan (Fuet con Trufa), klasik İspanyol şarküteri zanaatının lüks gastronomi trendleriyle kusursuzca birleştiği premium bir şaheserdir. Katalonya'nın geleneksel ince domuz salamı (Espetec) reçetesi alınarak, harcına özenle kıyılmış gerçek siyah trüf mantarı parçacıkları entegre edilir. Beyaz domuz eti (magro), domuz yağı, deniz tuzu ve karabibere eklenen bu asil malzeme, ürünü sıradan bir tapas olmaktan çıkarıp "Fine Dining Şarküteri" sınıfına yerleştirir. Doğal ince domuz bağırsağına doldurulup kısa süreli olgunlaşmaya (cured) bırakılır. Bu ürünün gastronomik bir fenomene dönüşmesinin sırrı "Çifte Mantar" (Double Umami) kimyasında yatar. Dış yüzeyinde doğal olarak oluşan beyaz flora (Penicillium candidum) kabuğu zaten hafif mantarımsı ve topraksı bir aroma taşırken; içeriden vuran güçlü, ormansı ve lüks siyah trüf notalarıyla birleşerek damakta muazzam, katmanlı bir lezzet patlaması (flavor layering) yaratır. Kesildiğinde etin arasındaki siyah trüf zerrecikleri gözle görülür. Fuet'in o elastik, tatlımsı ve narin (tender) laktik dokusu, trüfün agresif lezzetini yormadan taşır. Profesyonel mutfaklarda Trüflü Fuet, şefin ve otel F&B yöneticisinin elindeki en güçlü "Değer

Artırıcı" (Value Adder) araçtır. Menüde "Trüf" (Truffle) kelimesinin geçmesi, o tabağın ticari satış fiyatını ve misafirdeki algısal prestijini (perceived value) anında yükseltir. Hiçbir ısıl işlem, sos hazırlığı veya mutfak istasyon meşguliyeti gerektirmeden, a la minute (anında) çapraz dilimlenerek lüks şarap kadehlerinin, premium şampanya (Cava) siparişlerinin yanına eşlikçi olarak gönderilebilir. Ticari (B2B) perspektifte Trüflü Fuet, işletmelere maksimum operasyonel hız ve "Sıfır Fire" (Zero Waste) garantisi sunar. Dilimleme makinesi, aşçıbaşı ustalığı veya pişirme maliyeti gerektirmez. Bar personeli tarafından bile tahtada şef bıçağıyla anında porsiyonlanabilir. İTHALY'nin İspanya'dan doğrudan ithal ettiği bu lüks Katalan ikonu; fine dining menülerine, 5 yıldızlı otellerin Executive Lounge alanlarına ve premium şarküterilere yüksek kâr marjıyla prestij katmak için tasarlanmıştır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Trüflü Fuet'in üzerindeki beyaz küf (kabuk) yenir mi, yoksa soyulmalı mıdır? Fuet'in dışındaki beyaz küf tabakası KESİNLİKLE soyulmaz, tamamen yenilebilirdir! Bu doğal bir mantar florasıdır (Penicillium) ve tıpkı Camembert peynirinin kabuğu gibi ürüne asıl topraksı umami gurme aromasını verir. Üstelik bu ürün "Trüflü" olduğu için; dışarıdaki kabuğun mantar aroması ile içerideki trüf mantarının aroması birbirini tamamlar. Soyulması, ürünün lüks kimliğini yok etmek anlamına gelir. Bu üründeki Trüf aroması gerçek midir? Evet. Trüflü Fuet üretiminde, harcın içine (porsiyonlamaya uygun büyüklükte) gerçek kurutulmuş siyah trüf (genellikle Tuber melanosporum veya aestivum) parçacıkları eklenir. Ürünü kestiğinizde etin içindeki siyah trüf noktalarını rahatlıkla görebilirsiniz. Yağın (lipitlerin) kokuyu hapsetme özelliği sayesinde, trüf aroması tüm ürüne homojen ve güçlü bir şekilde yayılır. Trüflü Fuet pizza veya sıcak yemeklerde (pişirilerek) kullanılır mı? Kesinlikle tavsiye edilmez. Fuet tamamen "ready-to-eat" (yemeye hazır) bir şarküteridir. Trüfün aroması çok uçucudur; ürün fırına veya tavaya girdiğinde sıcaklıktan dolayı içindeki yağ ayrışır, et kurur ve en önemlisi o pahalı trüf aroması buharlaşıp uçar. Lüks karakterini koruması için mutlaka soğuk, oda sıcaklığında (çiğ) tüketilmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Trüflü Fuet, gıda kimyası açısından "Lipid Base Truffle Infusion" (Yağ Bazlı Trüf İnfüzyonu) kusursuzluğunun kanıtıdır. Trüfün aktif aroma molekülleri (dimetil sülfür bileşenleri) yağda çözünen bir yapıya sahiptir. Fuet'in içindeki kaliteli domuz yağı, fermantasyon ve kuruma süreci boyunca bu trüf aromalarını emer ve mühürler. Böylece 2 aylık bir ürün kesildiğinde bile ilk günkü keskin ve lüks orman kokusunu dışarı vurur. Otel (HORECA) menü fiyatlandırmasında "Trüflü (Truffled)" ibaresi, standart bir tabağın food cost (gıda maliyeti) toleransını anında yukarı çeker. Çöpe atılacak dış zarı olmayan (Zero Waste), makine kirletmeden bıçakla (slicing) saniyeler içinde hazırlanan bu ürün, Executive Lounge (CIP) alanları veya premium karşılama tabakları (amenity) için şefe %100 randımanlı, sıfır riskli ve maksimum prestijli bir "High-Margin" (yüksek kâr) aracıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Premium Pica-Pica (Zengin Atıştırmalık): Klasik tapas ritüelini lüks segmente taşımanın en kestirme yoludur. Şampanya veya yıllanmış şarap sipariş eden bir misafirin masasına standart şarküteri göndermek vizyonsuzluktur. Trüflü Fuet, ahşap tahtada verev (çapraz) kesilip yanına sadece bir dal biberiye konularak gönderilir. Bu ürünün lüks kimliği, yoğun soslar veya karmaşık karbonhidratlarla maskelenmemeli (asla hardal veya mayonez değdirilmemeli); saf trüf/et algısı damakta tek başına patlamalıdır.
- Fine Dining Salata Dokunuşu (Crunch): Çok keskin bir şef bıçağıyla brunoise (küçücük küpler) veya julienne kesilmiş Trüflü Fuet parçacıkları, taze Akdeniz yeşillikleri ve sızma zeytinyağı ile hazırlanan bir başlangıç salatasına eklendiğinde; tabağa trüf yağı damlatmaktan çok daha organik, etli ve prestijli bir doku (crunch) katar.
- Şarküteri Tahtasının Zirvesi: Eğer bir "Grand Charcuterie" (Büyük Şarküteri) tahtası hazırlıyorsanız, Trüflü Fuet'i diğer klasiklerin ortasına bir "Star Element" (Yıldız Ürün) olarak yerleştirin. Dışındaki beyaz küf ve içindeki siyah trüf notalarıyla, tahtanın algısal fiyat etiketini tek başına yukarı çeker.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Yıllanmış Tempranillo (Rioja Reserva/Gran Reserva): Klasik Fuet genç şarapları severken, işin içine trüf girdiğinde kurallar değişir. Trüf aromasını taşıyabilmesi için, toprak ve orman altı (forest floor) notaları barındıran kompleks, ipeksi ve yıllanmış (Reserva) kırmızı şaraplar devreye girmelidir.
- Şampanya ve Cava Brut Nature (Premium Köpüklü): Lüks lüksle eşleşir. Trüfün zengin ve yoğun (rich) karakteri, "Brut Nature" (sıfır şekerli) sek bir şampanya veya Katalan Cava'sının o jilet gibi asiditesi ve

Noel Alimentaria · Katalonya · Girona

İspanya'nın en büyük şarküteri üreticilerinden biri. Bellota 100% Ibérico, Cebo Ibérico ve Gran Reserva Serrano jambonları ile chorizo, fuet ve salchichón üretiminde uzmanlaşmıştır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=truflu-fuet-catalan-ince-ispanyol-salami-beyaz-kuflu

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