İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Uruguay Angus Ribeye — 100 Gun Tahilla Beslenmis (Cube Roll / Bife Ancho)

Uruguayan Angus Ribeye / Cube Roll — 100 Days Grain Fed (100 días de grano) — Bife Ancho

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Merada buyuyup son 100 gun tahilla bitirilmis Aberdeen Angus ribeye. Cayir etinin aromatik derinligi ile tahil beslemenin mermerlenmesi ayni üründe bulusur. Uruguay, dunyada hayvan bazinda tam izlenebilirlik zorunlulugu olan cok az ulkeden biridir — her parca dogumundan kesime kadar takip edilebilir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-03**
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

Dünya sığır eti piyasasında iki büyük ekol vardır ve ikisi de birer taviz içerir. Kuzey Amerika modeli hayvanı erken yaşta yem alanına alır; sonuç yüksek mermerlenme ve yumuşak doku, ancak nispeten düz ve tatlımsı bir aroma profilidir. Güney Amerika'nın klasik mera modeli ise tam tersini verir: yoğun, mineral ve gerçek anlamda "et" tadında bir ürün, ancak daha düşük mermerlenme ve daha sıkı doku. Bir taraf dokuyu, diğer taraf aromayı seçer. Uruguay'ın 100 günlük tahılla bitirme modeli, bu ikilemi ortadan kaldırmak üzere kuruludur. Hayvan ömrünün büyük bölümünü doğal merada geçirir — çayır etinin aromatik derinliği bu dönemde oluşur. Kesimden önceki son 100 gün ise tahıl ağırlıklı rasyonla geçer. Bu kısa ama yoğun dönem, intramüsküler yağın (marbling) birikmesi, yağ renginin beyazlaşması ve dokunun yumuşaması için yeterlidir. Sonuç, ne saf grass fed ne saf grain fed olan, ikisinin en güçlü yanlarını taşıyan bir profildir: aromada mera derinliği, dokuda tahıl yumuşaklığı. Angus faktörü bu denklemin ikinci yarısıdır ve Güney Amerika bağlamında özellikle önemlidir. Brezilya sürüsünün büyük bölümünü oluşturan Nelore ve benzeri zebu ırkları (Bos indicus) tropik iklime dayanıklıdır ama daha düşük mermerlenme ve daha yüksek kalpastatin aktivitesi gösterir — kalpastatin, ölüm sonrası doğal yumuşama sürecini yavaşlatan bir enzim inhibitörüdür. Uruguay ise ılıman iklimi sayesinde Aberdeen Angus gibi Avrupa kökenli (Bos taurus) ırkları başarıyla yetiştirir. Angus genetiği, mermerlenme kapasitesi ve doğal yumuşaklık açısından dünyada referans kabul edilir. Ribeye'ın kendisi karkasın en aromatik steak kesimidir. Sırt bölgesinden — 6. ile 12. kaburgalar arasından — alınır ve tek bir kas değil, bir kas grubudur. Merkezde longissimus dorsi bulunur: düzgün, sıkı ve yağ damarlarıyla örülü ana göz. Onu çevreleyen spinalis dorsi ise mutfak dilinde "kapak" olarak bilinir — ribeye'ın en yağlı, en gevşek dokulu ve birçok şefe göre karkasın en lezzetli parçası. İki kasın arasında kalın bir yağ damarı

uzanır. Bu üçlü yapı, tek dilimde iki farklı doku ve iki farklı lezzet yoğunluğu sunar; başka hiçbir kesim bunu yapmaz. Uruguay'ın bu üründeki ayrı bir avantajı izlenebilirliktir ve bu, pazarlama iddiası değil yasal bir sistemdir. Ülke, ayak ve ağız hastalığı krizinin ardından 2006'da hayvan bazında elektronik izlenebilirliği zorunlu hâle getirdi; sistem 2011'de ülke genelinde tamamlandı ve 11,5 milyondan fazla hayvanı kapsayarak Uruguay'ı dünyada tam hayvan popülasyonu izlenebilirliğine sahip ilk ülke yaptı. SNIG adı verilen bu devlet veritabanı sayesinde her hayvan doğumundan kesime kadar takip edilebilir; kesimhanede ürünler, geldikleri sürüye bağlanan barkodlarla etiketlenir. Bu, gönüllü bir sertifika programı değil, istisnasız her üretici ve işletme için geçerli yasal bir zorunluluktur. HORECA tarafında bu izlenebilirlik doğrudan bir satış argümanıdır. Menşe ve besleme rejimi iddialarının kolayca yapılabildiği bir piyasada, devlet güvenceli hayvan bazında kayıt, kurumsal alıcı ve otel satın alma komiteleri için tereddütsüz bir güven unsurudur. Ürünün kendisi ise steak menüsünün omurgasıdır: bonfile daha pahalı ve daha yumuşaktır ama daha az lezzetlidir; ribeye fiyat-lezzet dengesinde en güçlü noktadadır. Bütün bloktan çalışıldığında tek hammadde kaleminden birden çok fiyat noktası çıkar — ana ribeye steak, ayrılmış kapak (spinalis) steak, uçlardan brochette ve stir-fry, kırpıntı ve yağdan ise burger harcı. Ribeye kıyması yüksek yağ oranı sayesinde burger için en iyi harçlardan biridir; bu, fireyi doğrudan yüksek marjlı bir menü kalemine çevirir. Ürün Bilgisi Menşei: Uruguay Irk: Aberdeen Angus (Bos taurus) Besleme rejimi: Merada büyütülmüş, son 100 gün tahılla bitirilmiş (100 días de grano / 100 DOF) Ürün: Dana ribeye / cube roll Uluslararası adlar: Ribeye · Cube Roll · Bife Ancho · Entrecôte Anatomik konum: Sırt bölgesi, 6.-12. kaburgalar arası Kas yapısı: Longissimus dorsi (ana göz) + spinalis dorsi (kapak) + aradaki yağ damarı İzlenebilirlik: SNIG — devlet güvenceli, hayvan bazında zorunlu elektronik izlenebilirlik (2006'dan bu yana) Denetim kurumu: INAC — Instituto Nacional de Carnes Saklama: Dondurulmuş: 18 °C ve altı · Soğutulmuş: 0/+4 °C Çözdürme: +2/+4 °C'de 24-36 saat, kontrollü ve yavaş Pişirme davranışı: Hızlı ve yüksek ısı; medium rare–medium aralığı idealdir Teyit edilmesi gereken spec kalemleri: Parça gramajı · Kapak durumu (cap on/off) · Yağ tıraş seviyesi · Bütün blok mu porsiyonlanmış steak mi · Koli ağırlığı · Chilled / frozen · Dinlendirme (wet aged) süresi · Tesis onay numarası · Helal sertifikası durumu · SNIG izlenebilirlik kaydı Sıkça Sorulan Sorular "100 gün tahılla beslenmiş" ne anlama geliyor? Hayvanın kesim öncesi son 100 günü tahıl ağırlıklı rasyonla geçirdiğini ifade eder. Uruguay modelinde hayvan ömrünün büyük bölümünü merada geçirir; tahıl yalnızca son dönemde devreye girer. Bu nedenle ürün teknik olarak "tahılla bitirilmiş" (grain finished) sınıfındadır ve doğumdan itibaren yem alanında büyütülen Kuzey Amerika tipi etten farklıdır. Sonuç, mera kaynaklı aromatik derinlik ile tahıl kaynaklı mermerlenmenin bir arada bulunmasıdır. Uruguay Angus ile Brezilya eti arasındaki fark nedir? Temel fark ırkta ve iklimde. Brezilya sürüsünün büyük bölümü tropik iklime uyumlu zebu (Bos indicus) ırklarıdır; bunlar daha düşük mermerlenme ve daha yüksek kalpastatin aktivitesi gösterir, yani doğal yumuşama daha yavaştır. Uruguay'ın ılıman iklimi ise Aberdeen Angus gibi Avrupa kökenli (Bos taurus) ırkların yetiştirilmesine imkân verir; Angus genetiği mermerlenme ve yumuşaklıkta dünya referansıdır. Aynı kesim ve aynı besleme rejiminde Uruguay Angus genellikle daha yumuşak ve daha mermerli çıkar. İzlenebilirlik neden önemli? Uruguay, 2006'dan bu yana hayvan bazında elektronik izlenebilirliğin yasal olarak zorunlu olduğu, dünyadaki çok az ülkeden biridir. Her hayvan bireysel kulak küpesiyle kayıtlıdır ve devlet veritabanı üzerinden doğumundan kesime kadar takip edilebilir. Bu, gönüllü bir sertifika değil, istisnasız uygulanan yasal bir sistemdir. Kurumsal alıcılar, oteller ve zincir işletmeler için bu, menşe ve besleme rejimi iddialarının doğrulanabilir olması anlamına gelir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ

Ribeye pişirmenin tamamı, tek bir dilimde iki farklı kasın aynı anda doğru noktaya getirilmesi meselesidir. Merkezdeki ana göz (longissimus) sıkı ve orta yağlıdır; çevredeki kapak (spinalis) ise gevşek dokulu ve çok yağlıdır. Kapak daha hızlı pişer ve daha hızlı yağ verir. Aynı ısıda aynı süre tutulan bir dilimde kapak ideal noktayı geçerken göz henüz oraya ulaşmamış olabilir.

Çözüm kalınlıktadır ve bu, ribeye'da en belirleyici karardır. 2 cm'in altındaki dilim, dış yüzey kabuk bağlamadan iç kısım hedefi aşar — ince kesilmiş ribeye kaçınılmaz olarak medium-well çıkar. Doğru kalınlık 3-4 cm'dir. Bu kalınlıkta yüzeyde tam bir Maillard kabuğu oluşurken merkez medium rare kalabilir ve kapak da fazla pişmez.

100 gün tahılla bitirilmiş etin pişirme penceresi, saf mera etinden belirgin biçimde geniştir. Yağ, ısı hatasını gizleyen tampon maddedir ve bu üründe tampon yeterlidir. Saf grass fed ribeye medium'un üzerine çıkıldığında

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=uruguay-angus-ribeye-100-gun-tahilla-beslenmis-cube-roll-bi…

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