İBERICO VE PREMIUM ETLER · WAGYU VE DANA ETI

Uruguay Angus Ribeye — 200 Gun Tahilla Beslenmis, Ust Segment (Cube Roll)

Uruguayan Angus Ribeye / Cube Roll — 200 Days Grain Fed (200 días de grano) — Bife Ancho

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Uruguay'in ust segment tahilla besleme programi: standart surenin iki kati, 200 gun. Belirgin sekilde daha yogun mermerlenme, daha beyaz yag, daha yumusak doku ve tatlimsi-yuvarlak bir profil. Steak menusunun en ust basamagi icin; Angus genetigi ve hayvan bazinda SNIG izlenebilirligi ile.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**WAG-04**
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

Tahılla besleme süresi, sığır etinde sonucu doğrudan belirleyen tek sayıdır. 100 gün ile 200 gün arasındaki fark, etiketteki bir rakam değil, kasın içinde gerçekleşen ölçülebilir bir değişimdir. Hayvan tahıl ağırlıklı rasyona geçtiğinde vücut, enerji fazlasını yağ olarak depolamaya başlar. Bu depolama belirli bir sırayla ilerler: önce deri altı yağ, sonra iç organ çevresi, en son ve en yavaş olarak da kas lifleri arasındaki intramüsküler yağ — yani mermerlenme. Mermerlenme, yağ birikiminin en geç ulaşılan aşamasıdır ve bu yüzden zamana en çok ihtiyaç duyan aşamadır. 100 gün, mermerlenmenin başlaması ve dokunun belirgin biçimde yumuşaması için yeterlidir. 200 gün ise bu süreci tamamlar. Farkın tabaktaki karşılığı üç noktada görünür. Birincisi görsel: kesit yüzeyinde yağ damarları daha sık, daha ince ve daha eşit dağılmıştır; yağ rengi belirgin biçimde daha beyazdır. İkincisi doku: mermerlenme arttıkça pişirme sırasında eriyen yağ kas lifleri arasına daha fazla dağılır, sonuç daha yumuşak ve daha sulu bir ettir. Üçüncüsü aroma: uzun tahıl beslemesi profili tatlımsı ve yuvarlak yöne çeker; 100 günlük üründe hâlâ hissedilen mera kaynaklı mineral ve otsu katman, 200 günde belirgin biçimde geriler. Bu son nokta önemlidir ve doğru anlaşılmalıdır: 200 gün, 100 günden "daha iyi" değil, farklıdır. Daha uzun besleme daha yumuşak ve daha mermerli bir ürün verir ama karakter kaybı pahasına. Yoğun ve otantik et aroması arayan bir menü için 100 gün — hatta saf mera eti — daha doğru olabilir. 200 gün ise yumuşaklık, tutarlılık ve zenginlik arayan üst segment steak menüleri içindir. Pişirme toleransı da bu farkla birlikte genişler. Yağ, ısı hatasını gizleyen tampon maddedir; mermerlenme arttıkça mutfağın hata payı büyür. Saf mera eti medium'un üzerinde hızla kurur, 100 günlük ürün medium'da hâlâ suludur, 200 günlük ürün ise medium'un üzerinde bile kabul edilebilir kalır. Yoğun servis yapan ve pişirme derecesi kontrolü zor olan hatlarda bu, doğrudan operasyonel bir

avantajdır — misafirden gelen "well done" talebi mutfağı zorlamaz. Angus genetiği bu programın önkoşuludur. Uruguay'ın ılıman iklimi, Aberdeen Angus gibi Avrupa kökenli (Bos taurus) ırkların yetiştirilmesine imkân verir; Angus, mermerlenme kapasitesi açısından dünyada referans kabul edilen ırktır. Uzun besleme programı ancak genetik olarak mermerlenmeye yatkın bir hayvanda anlamlı sonuç verir — düşük mermerlenme potansiyeline sahip bir sürüde 200 gün besleme, deri altı yağı artırmaktan başka işe yaramaz. Bu, "200 gün" ibaresinin her menşede aynı şeyi ifade etmediğinin de açıklamasıdır. Uruguay'ın hayvan bazında zorunlu elektronik izlenebilirliği (SNIG) bu üründe ayrıca değerlidir. Besleme süresi iddiası, doğrulanabilir bir kayıt sistemi olmadan yalnızca bir beyandır; Uruguay'da her hayvan doğumundan kesime kadar devlet veritabanı üzerinden takip edilir ve bu, gönüllü bir sertifika değil yasal bir zorunluluktur. Uzun besleme programlarında fiyat farkı yüksek olduğu için, iddianın doğrulanabilirliği alıcı açısından kritiktir. HORECA tarafında bu ürün, steak menüsünün en üst basamağıdır. Ribeye zaten karkasın en aromatik steak kesimidir — merkezdeki ana göz (longissimus dorsi) ile onu çevreleyen kapak (spinalis dorsi) tek dilimde iki farklı doku ve iki farklı lezzet yoğunluğu sunar. 200 günlük besleme bu yapıyı en gösterişli hâline getirir: kapak neredeyse tereyağı kıvamına gelir ve kesit yüzeyi tabakta doğrudan bir görsel argümana dönüşür. Fiyat farkını menüde karşılamanın yolu da budur — bu ürün tabakta gözle görülür. Ürün Bilgisi Menşei: Uruguay Irk: Aberdeen Angus (Bos taurus) Besleme rejimi: 200 gün tahılla beslenmiş (200 días de grano / 200 DOF) — üst segment program Ürün: Dana ribeye / cube roll Uluslararası adlar: Ribeye · Cube Roll · Bife Ancho · Entrecôte Kas yapısı: Longissimus dorsi (ana göz) + spinalis dorsi (kapak) + aradaki yağ damarı Mermerlenme: Yoğun, ince ve eşit dağılımlı; yağ rengi belirgin beyaz Profil: Tatlımsı-yuvarlak, zengin; mera kaynaklı mineral katman geri planda Pişirme toleransı: Geniş — medium ve üzerinde bile sululuğunu koruma eğiliminde İzlenebilirlik: SNIG — devlet güvenceli, hayvan bazında zorunlu elektronik izlenebilirlik 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 Menü konumu: Üst segment steak · imza kalem · kesit görseli satış argümanı 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 süresi · Tesis onay numarası · Helal sertifikası · SNIG kaydı Sıkça Sorulan Sorular 200 gün, 100 günden daha mı iyi? Daha iyi değil, farklı. 200 gün belirgin biçimde daha mermerli, daha yumuşak ve daha tatlımsı-yuvarlak bir ürün verir; buna karşılık mera kaynaklı mineral ve otsu karakter geriler. Yoğun ve otantik et aroması arayan menüler için 100 gün daha doğru olabilir. 200 gün, yumuşaklık ve zenginlik önceliğinde olan üst segment steak menüleri içindir. Karar, damak tercihinden çok menü kimliğiyle ilgilidir. Fiyat farkı neyi karşılıyor? İki şeyi. Birincisi doğrudan maliyet: hayvan iki kat daha uzun süre yemle beslenmiştir ve bu, yem, barınma ve sermaye bağlama maliyeti demektir. İkincisi randıman ve tolerans: daha yüksek mermerlenme, pişirme sırasında daha az kuruma ve daha geniş bir pişirme penceresi anlamına gelir. Yoğun servis yapan işletmelerde ikinci kalem, ilkinin bir bölümünü operasyonel olarak geri kazandırır. Her menşede "200 gün" aynı şey midir? Hayır. Uzun besleme programı ancak genetik olarak mermerlenmeye yatkın hayvanlarda anlamlı sonuç verir. Aberdeen Angus gibi Bos taurus ırklarında 200 gün, intramüsküler yağ birikimini belirgin biçimde artırır. Mermerlenme potansiyeli düşük sürülerde ise aynı süre büyük ölçüde deri altı yağa gider ve kesitte fark oluşmaz. Bu nedenle besleme süresi, ırk ve menşe bilgisiyle birlikte değerlendirilmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

MUTFAK BİLİMİ — YÜKSEK MERMERLENMEYE ÖZGÜ KURALLAR

Yüksek mermerlenmeli et, düşük mermerlenmeli etle aynı şekilde pişirilmez. Bu, 200 günlük ürünle çalışan mutfakların en sık gözden kaçırdığı noktadır ve fiyat farkının boşa gitmesinin ana sebebidir.

Temel fark yağın davranışıdır. Kas lifleri arasına dağılmış yağ, ısındığında erir ve etin içinde hareket eder. Düşük mermerlenmeli ette bu miktar sınırlıdır ve pişirme boyunca büyük ölçüde yerinde kalır. Yüksek mermerlenmeli ette ise eriyen yağ hem daha fazladır hem daha hareketlidir — bu, doğru yönetildiğinde sululuk, yanlış yönetildiğinde ise kayıp demektir.

Pişirme derecesi bu yüzden farklı düşünülmelidir. Yüksek mermerlenmeli et, çok düşük derecelerde (rare, 50-52 °C) potansiyelini göstermez; yağ henüz erimemiştir ve damakta mumsu bir his bırakır. İdeal aralık medium rare üst sınırı ile medium arasıdır: 56-62 °C. Bu, düşük mermerlenmeli etten farklıdır — orada hedef genellikle 54-57 °C'dir. Kısacası 200 günlük ürün, mermerlenmesinin açılması için biraz daha fazla ısı ister.

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-200-gun-tahilla-beslenmis-ust-segme…

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