PREMIUM ŞARKÜTERİ · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Villani Bresaola della Valtellina IGP İtalyan Dana Pastırması

Bresaola della Valtellina IGP (Punta d'anca) - Villani

IGP SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri devi Villani (1886) güvencesiyle sunulan, Lombardiya'nın Alp rüzgarlarıyla kurutulmuş IGP mühürlü premium sığır etidir (Dana). En değerli but kası olan "Punta d'anca" bölümünden elde edilen, ardıç meyvesi ve dağ baharatlarıyla kürlenen bu sıfır yağlı, yüksek proteinli şaheser; HORECA operasyonlarında lüks carpaccio tabakları, diyet/fitness menüleri ve domuz dışı (beef-only) premium şarküteri alternatifleri için %100 randımanlı (zero waste) bir fine dining klasigidir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-BRESA**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lombardia**
Sertifika	**IGP**
Net Miktar	**1,2 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu bütün**
Koli İçi	**4 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Villani Bresaola della Valtellina IGP, İtalyan şarküteri sanatında domuz etine meydan okuyan, sadece en üst kalite sığır (dana) etinden yapılan nadide bir şaheserdir. Bu ürün sıradan bir dana şarküterisi değil; coğrafi işaret (IGP) kuralları gereği sadece İsviçre Alpleri'nin eteklerindeki Valtellina vadisinin o kuru, soğuk ve çam kokulu mikroikliminde olgunlaştırılabilir. Villani ustaları, Bresaola için sığır butunun en yumuşak, yağsız ve sinirsiz bölgesi olan "Punta d'anca"yı (top round/iç but) seçer. Üretim ritüeli, etin doğal yapısına duyulan derin bir saygıyla başlar. %100 yağsız dana bloğu; deniz tuzu, bütün karabiber, ardıç meyvesi (ginepro), tarçın, muskat ve sarımsak içeren asil bir dağ baharatı harmanıyla günlerce kuru tuzlamaya (dry rub) tabi tutulur. Ardından Alp rüzgarlarına açık mahzenlerde en az 2 ila 3 ay boyunca yavaşça kurumaya (curing) bırakılır. Fermantasyon süreci bittiğinde et, içindeki suyun büyük kısmını kaybeder ve ortaya pürüzsüz, yağ damarları içermeyen, koyu

yakut-kırmızı renkte, inanılmaz yoğun bir protein bloğu çıkar. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) Bresaola, Executive Şeflerin elindeki "Sağlıklı Lüks" (Healthy Luxury) kartıdır. Yağ oranı genellikle %2'nin altındadır; buna karşın protein oranı muazzam seviyelerdedir. Domuz şarküterisi (jambon, salam) tüketmeyen misafirler veya kalori/makro dengesine dikkat eden sporcu/VIP kitleler için lüks menülerdeki en prestijli alternatiftir. Damakta ağır bir yağ tabakası bırakmaz; aksine narin, hafif metalik/topraksı, tatlımsı ve ardıç meyvesinden gelen o ferah dağ rüzgarını andıran çok zarif bir profil çizer. Ticari (B2B) perspektifte Villani Bresaola, sıfır fire (zero waste) ve maksimum porsiyonlama kârlılığı (yield) sunar. Bütün, sert ve silindirik yapısı sayesinde dilimleme makinesinde (meat slicer) yaprak inceliğinde kesilir. Zaten zayıf olan et bloğundan firesiz yüzlerce şeffaf dilim elde edilir. Lüks bir "Bresaola Carpaccio" tabağının food cost (gıda maliyeti) son derece yönetilebilirken, menüdeki satış fiyatı (perceived value) her zaman en üst segmentte yer alır. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Bresaola ile Türk Pastırması arasındaki fark nedir? Her ikisi de kurutulmuş sığır eti (beef) olsa da karakterleri tamamen zıttır. Türk pastırması çemen otu, bol sarımsak ve yoğun kırmızı biberle kaplanır, baharatı etin önüne geçer. Bresaola ise "temiz et" felsefesine dayanır; dışında çemen veya kalın bir macun yoktur. Sadece Alp rüzgarları, ardıç meyvesi ve deniz tuzuyla kürlenir. Aroması çok daha zarif, şeffaf ve etin kendi tatlılığını ön plana çıkaran bir Akdeniz sadeliğine sahiptir. Neden "Punta d'anca" ibaresi önemlidir? Bresaola sığırın farklı yerlerinden yapılabilir, ancak "Punta d'anca" (sığır iç but / top round) anatomik olarak kasın en değerli, en yumuşak ve sıfır sinirli bölümüdür. IGP (Korumalı Coğrafi İşaret) statüsündeki en kaliteli Bresaola'lar sadece bu asil kesimden yapılır ve ağızda dağılan (tender) o pürüzsüz dokuyu garanti eder. Bresaola pişirilir mi, nasıl tüketilmelidir? Kesinlikle pişirilmez! Sıfır yağlı bir et olduğu için tavaya veya fırına girdiğinde saniyeler içinde nemini kaybeder, kurur ve kayış gibi olur. Bresaola tamamen çiğ (kürlenmiş) tüketilen bir şarküteridir. Makinede şeffaf kalınlıkta kesilip, tabağa serilmeli ve üzerine mutlaka kaliteli bir soğuk sıkım sızma zeytinyağı gezdirilerek (kendi eksik yağını telafi etmek için) soğuk servis edilmelidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Sığır eti (Beef), domuz etine göre doğası gereği daha fazla demir (miyoglobin) barındırır. Bu durum Bresaola'nın o kendine has koyu kırmızı rengini ve hafif metalik/kanlı umami tadını oluşturur. Et bilimi açısından Bresaola "Ultra-Lean Cured Muscle" (Aşırı Yağsız Kürlenmiş Kas) sınıfındadır. Şefler için bu sıfır yağlı yapının en büyük avantajı, dilimleme sırasındaki mekanik kayıpların yok olmasıdır. Et dolap soğukluğunda (+4°C) şarküteri makinesine (slicer) oturduğunda, jilet gibi (transparent) kesilir. Etin formunda boşluk veya yağ dalgalanması olmadığı için her bir dilim fabrikadan çıkmış gibi standarttır. Carpaccio tabaklarında tabağın zeminini kaplamak için sadece 40-50 gramlık bir Bresaola yeterlidir. Düşük gramaj, yüksek görsel volüm ve lüks İtalyan kimliği, Bresaola'yı F&B operasyonlarında "Food Cost" (maliyet) kahramanı yapar. Domuz içermemesi (Pork-Free), otellerin Orta Doğu veya Asya pazarından gelen VIP misafirleri için mutlak bir menü zorunluluğudur (Halal/Kosher dostu profil, kesim sertifikasından bağımsız olarak domuzsuz olduğu için tercih sebebidir).

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Klasik Bresaola Carpaccio (Bresaola, Rucola e Grana): Yaz menülerinin ve İtalyan fine dining başlangıçlarının anayasası! Şeffaf Bresaola dilimleri tabağa serilir, tam ortasına bir avuç taze bebek roka (rucola) bırakılır. Etin üzerine taze sıkılmış Amalfi limonu, üst kalite sızma zeytinyağı (etin olmayan yağını dengelemek için) ve 24 ay yıllanmış Parmigiano Reggiano veya Grana Padano yaprakları (shavings) eklenir. Menünüzde bu hafif, asidik ve lüks tabak yoksa, İtalyan yazını misafirinize sunamıyorsunuz demektir.
- Involtini di Bresaola (Bresaola Ruloları): Catering ve karşılama (amenity) ikramlarının şahı. Bir dilim Bresaola'nın içine taze Ricotta veya trüflü labne peyniri, biraz frenk soğanı koyulup rulo şeklinde (purro) sarılır. Göz alıcı yakut kırmızısı ve bembeyaz peynir kontrastı, tek lokmalık lüksün tanımıdır.
- Gourmet Pizza Topping: Fırından çıkmış, peyniri erimiş sıcak bir Pizza Bianca'nın üzerine sadece Bresaola dilimleri, roka ve balzamik sirke havyarı eklenerek yaratılan modern İtalyan efsanesi. Asla fırına girmemeli, etin narinliği sadece pizzanın buharıyla uyanmalıdır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Nebbiolo (Valtellina Superiore): Efsanevi Terroir (Coğrafya) uyumu. Bresaola'nın kendi vadisinde (Valtellina) yetişen Chiavennasca (Nebbiolo) üzümünden yapılan kırmızılar. Bu şarabın gül ve dağ bitkileri kokan aroması, etin ardıç meyvesi notasıyla kucaklaşır.

Villani Salumi · Emilia-Romagna · Modena

1886'dan bu yana Modena'da üretim yapan köklü şarküteri evi. Mortadella Bologna IGP, Parma ve San Daniele DOP jambonları, Coppa Piacentina DOP ve geleneksel salamlarıyla bilinir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=villani-bresaola-della-valtellina-igp-italyan-dana-pastirmasi

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