PREMIUM ŞARKÜTERI · PIŞMIŞ VE FÜME ŞARKÜTERI

Villani Il Prelibato Prosciutto Cotto İtalyan Pişmiş Jambon

Prosciutto Cotto di Alta Qualità "Il Prelibato" - Villani

SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri asilzadesi Villani (1886) tarafından, domuzun en değerli but etlerinden geleneksel "Alta Qualità" (Yüksek Kalite) standartlarında yavaş buharla pişirilerek hazırlanan premium İtalyan jambonudur. HORECA operasyonlarında yapay polifosfat içermeyen saf (clean label) yapısıyla; Venedik usulü tramezzini, gurme İtalyan tostları, artisan pizzalar ve 5 yıldızlı açık büfe kahvaltılar için sıfır fireli (zero waste), ipeksi ve tatlımsı bir gastronomi temelidir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-PRELIB**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Net Miktar	**7 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu blok**
Koli İçi	**1 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 Il Prelibato Prosciutto Cotto, 1886'dan beri Emilia-Romagna bölgesinin şarküteri zanaatını (salumeria) yöneten Villani ailesinin, pişmiş jambon (Cotto) kategorisindeki en rafine eseridir. İtalyancada "Enfes/Leziz" anlamına gelen Il Prelibato; sıradan, su basılmış endüstriyel jambonlardan tamamen ayrılarak İtalyan gıda yasalarındaki en üst segment olan "Alta Qualità" (Yüksek Kalite) mühürünü taşır. Bu mühür, ürünün domuzun bütün ve en asil arka but kasından (coscia intera) yapıldığını ve nem oranının yasalarla belirlenmiş en dengeli seviyede tutulduğunu kanıtlar. Üretim süreci, sabır ve et mühendisliğinin kusursuz bir birleşimidir. Bütün but kemiğinden ayrıldıktan sonra, Villani'ye özgü doğal deniz tuzu ve hafif baharat marinasyonuyla (salamoia) işlenir. Ardından "Zangolatura" adı verilen özel masajlama kazanlarında günlerce ve yavaşça çevrilerek baharatın etin merkezine kadar nüfuz etmesi (ve kasların gevşemesi) sağlanır. Son aşamada özel kalıplara alınan but, doğal buharlı fırınlarda etin kalbi 70°C'ye ulaşana kadar (yaklaşık 18-24 saat) ağır ağır pişirilir. Sentetik polifosfat kullanılmadan, tamamen "Temiz Etiket" (Clean Label) prensibiyle üretilen bu jambon; kesildiğinde homojen,

ipeksi, pembe renkli ve damakta narin, tatlımsı (dolce) bir yapı sunar. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) Prosciutto Cotto, bir Executive Şef'in "kurtarıcı" proteinidir. Çiğ jambonun (Crudo) agresif tuzluluğuna veya çiğnemesi zor dokusuna sahip olmadığı için; kahvaltı büfelerinde, lüks kulüp sandviçlerinde, İtalyan usulü panini'lerde ve fırınlanmış sıcak reçetelerde misafirin damağını yormadan mükemmel bir laktik denge kurar. Isı gördüğünde kurumaz, aksine içindeki doğal suları serbest bırakarak yemeğin geneline hafif tatlımsı ve tereyağımsı bir derinlik katar. Ticari (B2B) perspektifte Villani Il Prelibato, otel ve restoran yöneticileri için mutlak bir kâr (profit) merkezidir. Makinede jilet gibi kesilen, ufalanmayan (shredding yapmayan) "sıfır fireli" (zero waste) bütün kas yapısı sayesinde, reçetelerdeki gramaj maliyetlerini (food cost) kuruşu kuruşuna standartlaştırır. Menüde sadece "Jambon" yerine "Villani Prosciutto Cotto" markasını kullanmak, sandviç veya pizzalarınızın satış fiyatını haklı çıkaracak en güçlü İtalyan kalite garantisidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Prosciutto Cotto ile Prosciutto Crudo arasındaki fark nedir? "Cotto" İtalyancada pişmiş, "Crudo" ise çiğ (kürlenmiş/kurutulmuş) anlamına gelir. Prosciutto Crudo (Parma vb.) sadece tuzlanıp aylarca hava akımıyla kurutularak olgunlaştırılır, daha yoğun, tuzlu ve serttir. Prosciutto Cotto ise tuzlanıp masajlandıktan sonra buharda yavaş yavaş pişirilir; daha narin, tatlımsı, yüksek nemli ve pembe renkli yumuşak bir jambondur. Günlük tüketime ve kahvaltılara çok daha uygundur. Alta Qualità (Yüksek Kalite) mührü neyi ifade eder? İtalya'da pişmiş jambonlar 3 kalite sınıfına ayrılır: Cotto, Scelto (Seçkin) ve Alta Qualità (Yüksek Kalite). Alta Qualità, ürünün sadece en iyi bütün domuz butlarından (parçalanmış veya birleştirilmiş et değil) yapıldığını, su oranının en düşük seviyede olduğunu ve etin suyu tutması için ucuz endüstriyel "polifosfat" kimyasallarının kullanılmadığını garanti eden resmi bir statüdür. Cotto sıcak yemeklerde (Pizza, Tost) kullanılır mı? Kesinlikle. Crudo'nun (Çiğ Jambon) aksine, Prosciutto Cotto ısıl işleme muazzam bir tepki verir. Geleneksel "Toast Italiano" (İtalyan Tostu) veya meşhur Pizza Capricciosa'nın ana maddesidir. Isı gördüğünde sertleşmez, etin doğal yapısındaki ipeksi tatlılık eriyen peynirlerle harika bir gastronomi uyumu yakalar.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et mühendisliğinde Prosciutto Cotto "Whole Muscle Cooked Meat" (Bütün Kas Pişmiş Et) sınıfındadır. Sıradan dilme (slicing) operasyonlarında endüstriyel jambonlar "polifosfat" (su tutucu) içerdikleri için kesilirken makinede sümüksü bir sıvı bırakır ve dilimler kalınlaşarak food cost (maliyet) dengesini bozar. Villani "Alta Qualità" statüsü gereği polifosfat içermez; su, sadece günlerce süren masajlama (Zangolatura) tekniğiyle etin doğal hücre duvarına hapsedilir. Bu durum şeflere %100 "Yield" (Porsiyon Randımanı) sağlar. Dolap sıcaklığında (+4°C) şarküteri makinesine alındığında yaprak (şeffaf) inceliğinde kesilir. Bir otelin açık büfe kahvaltısında standart dilim kalınlığını incelterek tabak volümünü optik olarak büyütmek, Executive Şeflerin en büyük maliyet kontrolü (zero waste) silahıdır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Il Vero Toast Italiano (Gerçek İtalyan Tostu): Eğer menünüzde bir "İtalyan Tostu" satıyor ve içine Cotto yerine sıradan hindi/dana şarküteri koyuyorsanız, o tost sadece sıcak bir sandviçtir. Orijinal Toast Italiano; büyük dilim artisan brioche veya tost ekmeği, Fontina peyniri ve "Prosciutto Cotto" ile yapılır. Ekmek çıtırlaşırken Cotto'nun ısınan narin domuz yağı peynirle emülsifiye olur ve misafire o ünlü İtalyan bar deneyimini yaşatır.
- Tramezzino Veneziano (Venedik Sandviçi): Kenarları kesilmiş yumuşak beyaz ekmek arasına mayonez, Cotto, taze enginar kalbi veya zeytin ezmesi (tapenade). Şık toplantı ikramları (catering) ve otel lobilerinde inanılmaz yüksek kâr marjlı (high-margin) ve elit bir vitrin ürünüdür. Cotto'nun narin, tatlı yapısı bu narin sandviçin DNA'sıdır.
- Pizza Capricciosa & Cotto e Funghi: Napoliten veya Roma usulü pizzalarda, Cotto fırına girmeden önce (veya çıkmasına 1 dakika kala) eklenir. Mantar (funghi) veya enginar ile fırınlandığında ürünün tatlımsı laktik yapısı, hamurun buharıyla bütünleşerek tabağı lüks İtalyan trattoria'sı seviyesine çeker.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Franciacorta ve Prosecco (Asidik Köpüklüler): Prosciutto Cotto damağı yormayan, yağ-protein dengesi çok yumuşak (delicate) bir et olduğu için güçlü kırmızılar (Cabernet vb.) onu anında ezer. İtalya'nın sek Franciacorta'sı veya kaliteli bir Prosecco, bu ipeksi etin tatlımsı yapısını yıkayarak damağı sürekli canlı tutar.
- Beyaz Şaraplar (Pinot Grigio / Chardonnay): Meşe fıçısı görmemiş hafif, diri ve meyvemsi İtalyan beyaz şarapları. Cotto'nun o narin "buharda pişmiş" aromasına saygı duyan en iyi eşlikçilerdir.

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-il-prelibato-prosciutto-cotto-italyan-pismis-jambon

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