PREMIUM ŞARKÜTERI · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Villani Il Settecorde Salame İtalyan Premium Salam (Yedi İpli)

Salame Il Settecorde - Villani (1886)

SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri sanatının devi Villani (1886) tarafından üretilen, adını etin formunu koruması için tamamen elde bağlanan 7 geleneksel sicimden (Settecorde) alan premium İtalyan salamıdır. HORECA operasyonları için yüksek dilimleme randımanı sunan bu "iri kıyım" (coarse) ve sıfır fireli şaheser; harcındaki hafif şarap ve sarımsak notalarıyla şarküteri tahtalarına, İtalyan sandviçlerine (panini) ve fine dining başlangıçlara elit bir İtalyan kimliği katar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-SETTE**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Net Miktar	**2,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Bütün çubuk**
Koli İçi	**2 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 Settecorde Salame, 1886 yılından bu yana İtalyan şarküteri zanaatkarlığının (salumeria) bayrak taşıyıcısı olan Villani ailesinin en karakteristik ve prestijli ürünlerinden biridir. İtalyancada "Yedi İp" anlamına gelen "Settecorde", ürünün tamamen geleneksel el işçiliğine (artigianale) dayanan yapısına atıfta bulunur; eti sıkı tutmak, olgunlaşma sırasında doğru formu korumak ve içerideki hava boşluklarını yok etmek için doğal bağırsağın üzeri yedi kat sicimle elde bağlanır. Bu yöntem, ürünün endüstriyel değil, tarihi bir mutfak felsefesiyle üretildiğinin en belirgin görsel ve dokusal kanıtıdır. Bu lüks salamın harcı, sıradan ince çekim (Milano vb.) salamlardan tamamen farklıdır. Villani ustaları, %100 ağır İtalyan domuzlarının en yağsız ve değerli etlerini (omuz ve but), sert sırt yağı (pancetta) ile birlikte "iri kıyım" (macinatura medio-grossa) tekniğiyle harmanlar. Karışıma deniz tuzu, kırık karabiber e Villani'nin imza reçetesi olan şarapta bekletilmiş hafif bir sarımsak infüzyonu eklenir. Doğal mahzenlerde dış yüzeyi asil beyaz küfle (camicia) kaplanana kadar en az 60 günlük yavaş bir kurutma (slow curing) evresinden geçer. Kesildiğinde ortaya çıkan iri beyaz yağ mozaikleri e yakut kırmızı et dokusu, damakta tereyağı gibi eriyen inanılmaz tatlı (dolce), şarapsı e dengeli bir lezzet profili sunar. Profesyonel

mutfaklarda (HORECA) ve fine dining dünyasında Villani Il Settecorde, bir menüyü "standart" İtalyan seviyesinden "Otantik e Premium" seviyeye taşıyan stratejik bir kancadır. Damağı yoran agresif asidite (ekşilik) eya yakıcı baharatlar barındırmaz. Şarküteri dilimleme makinesinde (slicer) açılı (ere) e ince kesildiğinde, o 7 ipli bağlamanın yarattığı eliptik formuyla tabağın merkezine görsel bir İtalyan damgası vurur. "Villani" markası menüde eya açık mutfak vitrininde görüldüğü an, misafire doğrudan "Burada sadece üst düzey ithal İtalyan malzemeleri kullanılır" mesajını erir. Ticari (B2B) perspektifte, markalı e hikayesi olan bir ürün (Villani) kullanmak, F&B yöneticilerine satış fiyatlarını (perceived value) yukarı çekme özgürlüğü erir. Sıfır fireli (Zero Waste) yapısı, makinede parçalanmayan diri mozaik formu e geniş porsiyonlama hacmi sayesinde şefe gıda maliyeti (food cost) hedeflerinden sapmadan yüksek randıman sağlar. İTHALY güvencesiyle ithal edilen Il Settecorde, premium şarküterilerin, 5 yıldızlı otellerin e lüks İtalyan restoranlarının en değerli yatırım kalemidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Salame Il Settecorde adını nereden alır e neden elde bağlanır? İtalyancada "Sette" yedi, "Corde" ise ip/sicim anlamına gelir. Villani ustaları, salamı geleneksel doğal bağırsağa doldurduktan sonra, kuruma sürecinde etin sıkı kalmasını e homojen olgunlaşmasını sağlamak için ürünü 7 sıra sicimle tamamen elde bağlarlar (hand-tied). Geleneğe göre her sicim haftanın bir gününü temsil ederdi; en bol bırakılan yedinci sicim, Pazar günkü ziyafet (giorno di festa) içindi. Bu zanaatkar dokunuş, ürüne hem ismini hem de o karakteristik sıkı yapısını erir. Il Settecorde (İri Kıyım) salam ile klasik Milan Salamı arasındaki fark nedir? Salame Milano genellikle "ince kıyım" (fine ground) tekniğiyle üretilir; et e yağ pirinç tanesi küçüklüğünde birbirine geçer (homojendir). Settecorde ise "orta-iri kıyım" (macinatura medio-grossa) tekniğiyle hazırlanır. Kesildiğinde et dokusunun içinde daha büyük e belirgin yağ mozaikleri görünür. Bu iri yapı, ürüne daha rustik bir görünüm e damakta daha kremsi bir "erime" (melt-in-mouth) hissi erir. Aroması ise şarap e sarımsak notalarıyla çok daha tatlımsı (dolce) e zariftir. Villani Salamının dışındaki beyaz kabuk (küf) yenir mi, soyulmalı mıdır? Geleneksel İtalyan şarküteri üretiminde bu dış flora (Penicillium) tamamen doğal, asil e faydalı bir küftür. Yenilebilir olmasına rağmen, ürünün çapı geniş olduğu için e profesyonel operasyonlarda (makine dilimlemesinde pürüzsüzlük elde etmek amacıyla) kesimden hemen önce iplerin kesilip dış zarın soyulması, şefler tarafından uygulanan en doğru e yaygın İtalyan servis kuralıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Villani Il Settecorde, et mühendisliğinde "Macinatura Medio-Grossa" (Orta-İri Kıyım Dokusu) olarak adlandırılan ve sadece üst düzey laktik asit fermantasyonu kontrol edebilen köklü üreticilerin yapabildiği bir sınıftadır. İri yağ parçaları, 7 sicimle uygulanan fiziksel baskı ve hava kurutma (curing) sırasında etin aşırı nem kaybetmesini engeller. Şefler için bu durum "elastikiyet" anlamına gelir. Şarküteri makinesinde (meat slicer) +4°C (dolap ısısı) aralığında kesildiğinde, yaprak inceliğindeki dilim kırılmaz (shredding olmaz) ve geniş çapı sayesinde tek bir dilimiyle tabakta (veya bir sandviçte) devasa bir hacim (volüm) yaratır. %100 Zero Waste (Sıfır Fire) prensibiyle çalışan bu ürün; şefe minimum gramajla, maksimum görsel ve lezzet (yield) avantajı sunarak menü food cost (maliyet) hesabında mutlak bir zafer kazandırır. Menüde sadece "Salam" yazmak yerine "Villani Settecorde Salam" yazmak (Brand Name Dropping), müşterinin ödeme istekliliğini (willingness to pay) meşrulaştıran stratejik bir pazarlama hamlesidir.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Premium Tagliere (İtalyan Şarküteri Tahtası): Eğer misafirinize "Otantik İtalyan Şarküteri Tabağı" sunduğunuzu iddia ediyorsanız ve o tahtanın ortasında iri mozaikli, şaraplı/sarımsaklı harmanıyla artisan bir Villani salamı yoksa, o tabak eksiktir. Settecorde'nin o tatlı/karabiberli (sweet-savory) yapısı, tahtadaki tuzlu Prosciutto (Jambon) ve kremamsı peynirler arasında mükemmel bir nötralizatör (palate bridge) görevi görür. Sadece ince kesilip, yanında Taggiasca zeytinleri ve Taralli (İtalyan krakeri) ile servis edilir.
- Panino Italiano (Lüks Sandviç Operasyonu): Lüks otel lobileri ve artisan kafeler için satış kârı (profit margin) en yüksek İtalyan reçetesidir. Çıtır bir Focaccia veya Ciabatta ekmeğinin arasına taze sızma zeytinyağı, taze roka, Stracciatella (veya Burrata) peyniri ve ince kesilmiş Settecorde salamı dizilir. İnce çekim endüstriyel salamlarla yapılan sandviçler ezilip hamurlaşırken; Villani'nin iri kıyım dokusu dişe gelir ve lüks bir ısırık (bite) yaratır. Mayonez veya ketçap kullanmak bu asil ete mutfak suçudur.
- Gourmet Pizza (Pizza Topping): Napoli stili pizzanız fırından çıkıp dumanı tüterken, üzerine oda sıcaklığında (soğuk değil) atılan incecik Settecorde dilimleri. Hamurun ısısı salamdaki mozaik yağları saniyeler içinde parlatır (rendering) ve salamın harcındaki o gizli şarap aroması pizzanın buharına karışır. Salam asla fırında pişirilmez; ısı

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-settecorde-salame-italyan-premium-salam-yedi-ipli

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