PREMIUM ŞARKÜTERI · PANCETTA, GUANCIALE VE SPECK

Villani La Rinomata Coppa Piacentina DOP İtalyan Domuz Boyun Salamı

La Rinomata Coppa Piacentina DOP - Villani

DOP SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri devi Villani (1886) tarafından üretilen, Emilia-Romagna'nın Piacenza vadisine özgü DOP mühürlü premium bütün domuz boyun (collar) etidir. Kas içi asil yağ mermerleşmesi ve karanfil/tarçın notalarıyla en az 6 ay mahzenlerde kürlenen bu "La Rinomata" (Meşhur) serisi; HORECA operasyonlarında sıfır fire (zero waste) avantajı sunarak, fine dining antipasti tabaklarına ve lüks artisan sandviçlere tatlımsı, ağızda eriyen bir gastronomi zarafeti katar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-RINOM**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**2,5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu bütün**
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 La Rinomata Coppa Piacentina DOP, 1886'dan beri İtalyan şarküteri sanatını (salumeria) domine eden Villani ailesinin, Piacenza coğrafyasının katı DOP (Korumalı Menşe Adı) kurallarıyla ürettiği başyapıtıdır. Coppa (Güney İtalya'daki adıyla Capocollo), domuzun dördüncü boyun omurundan başlayıp omzuna kadar uzanan, hayvanın anatomik olarak en değerli ve yağ/kas dengesi en mükemmel olan bütün kas (cervical muscle) bloğundan elde edilir. Kıymadan çekilmez, içine ekstra yağ basılmaz; doğanın ve kasabın yarattığı saf ve yekpare bir bütündür. Bu premium etin üretim ritüeli, Piacenza'nın "kuru tuzlama" tekniğiyle başlar. Bütün boyun eti; deniz tuzu, bütün karabiber, karanfil, muskat ve tarçından oluşan ikonik bir baharat harmanıyla günlerce masajlanarak marine edilir. Ardından doğal domuz bağırsağına (pelle di sugna) geçirilir ve geleneksel sicimlerle elde sıkıca bağlanır. Piacenza vadisinin serin ve nemli mahzenlerinde en az 6 ay (180 gün) süren yavaş kuruma

(slow curing) evresine girer. Kesildiğinde ortaya çıkan koyu yakut-kırmızı et ve onu bir ağ gibi saran kar-beyazı intramüsküler (kas içi) yağ damarları, damakta tatlı (dolce), baharatlı ve tereyağımsı bir umami patlaması yaratır. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) ve fine dining dünyasında Coppa Piacentina, şefler için jambonun (Prosciutto) en güçlü ve karakteristik alternatifidir. Jambondan daha yağlı ve baharatlı olduğu için damakta çok daha uzun süre kalan yoğun bir profil (long finish) sunar. Şarküteri dilimleme makinesinde (meat slicer) kağıt inceliğinde kesildiğinde, o mermerleşmiş yağ dokusu tabağa görsel bir "İtalyan asaleti" mührü vurur. Artisan focaccia sandviçlerinde, lüks peynir tahtalarında ve şarap eşleşmelerinde misafirin iştahını sürekli canlı tutan bir "lezzet köprüsü" görevi görür. Ticari (B2B) perspektifte Villani La Rinomata, işletmeye sıfır fire (zero waste) ve yüksek kârlılık (high margin) garantisi sunar. Kemiksiz, silindirik formu sayesinde makinede %100 randımanla (yield) dilimlenir; uç kısımlarında bile gramaj kaybı yaşatmaz. Menüde "Villani Coppa Piacentina DOP" ibaresi kullanmak, otel veya restoranın satın alma vizyonunu kanıtlar ve porsiyon satış fiyatını (perceived value) anında üst segmente çeker. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Coppa ile Prosciutto (Jambon) arasındaki fark nedir? Prosciutto, domuzun arka bacağından (but) yapılır, daha büyüktür ve sadece tuzla kürlenir; dış kısmında kalın bir yağ tabakası varken içi daha yağsızdır. Coppa (Capocollo) ise domuzun boyun/ense (collar) kısmından yapılır. Eti bir ağ gibi saran kas içi yağ damarları (mermerleşme) vardır ve tuzun yanı sıra tarçın, karanfil, karabiber gibi baharatlarla marine edilerek kürlenir. Coppa daha küçük çaplıdır ve damakta daha baharatlı/tatlımsı bir erime hissi bırakır. Villani La Rinomata Coppa pişirilerek sıcak yemeklerde kullanılır mı? Geleneksel İtalyan mutfağında Coppa, çiğ (kurutulmuş/kürlenmiş) tüketilen bir "ready-to-eat" ürünüdür. Tavada pişirmek veya fırınlamak, içindeki o asil boyun yağını saniyeler içinde eriterek etin kurumasına ve 6 aylık emeğin yok olmasına neden olur. Sadece soğuk şarküteri tabaklarında veya sıcak bir pizza fırından ÇIKTIKTAN SONRA ısınan hamurun üzerine konularak tüketilmelidir. Dışındaki doğal zar (kılıf) yenir mi? Coppa Piacentina'nın kuruma sürecinde şeklini koruması için geçirildiği dış doğal zar (pelle di sugna), etin nemini dengede tutar. Yenilebilir, doğal bir kılıf olsa da, profesyonel sunumlarda ve makine dilimlemesinde pürüzsüz, gurme bir doku elde etmek için şefler kesimden hemen önce bu zarı ince bir çizik atarak soyarlar. Etin kendisi zaten baharatın tüm lezzetini içine çekmiştir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Et bilimi literatüründe Coppa, "Marbled Whole Muscle" (Mermerleşmiş Bütün Kas) sınıfındadır. Boyun kası, hayvanın hareketli ama yük taşımayan bir bölgesi olduğu için "Kollajen" yapısı çok narindir; bu durum etin ağızda parçalanmasını kolaylaştırır. Entegre olan yüksek oleik asitli beyaz yağ (marbling), kuruma sürecinde etin içinin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayan doğal bir izolasyon görevi görür. HORECA operasyonlarında Coppa, silindirik ve kompakt yapısı sayesinde şarküteri makinesine tam oturur. Şefler için en büyük operasyonel avantajı; kemik veya dış kalın kabuk firesi (trimming waste) olmamasıdır. Dolap soğukluğunda (+4°C) makineye alındığında, jilet inceliğinde kesilir ve tek bir dilimi 15-20 cm çapa ulaşarak tabakta devasa bir volüm yaratır. Az gramajla lüks sunum yapmanın ve gıda maliyetini (food cost) kontrol altında tutmanın en gastronomik yoludur.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- Piacenza Şarküteri Tahtası (Tagliere Piacentino): Sadece Prosciutto ve salamla kurulan bir İtalyan şarküteri tahtası sığdır. Piacenza vadisinin 3 DOP kralından biri olan Coppa Piacentina, o tahtada yoksa İtalyan mutfağı iddanız eksik kalır. Coppa, tarçın/karanfil marinasyonundan gelen hafif "sweet-spicy" (tatlı-baharatlı) aromasıyla, tuzlu peynirler ile zeytinlerin arasındaki en güçlü "lezzet köprüsüdür". Tabağa volümlü (kıvrımlı) şekilde bırakılarak, o meşhur mermer yağ yapısı (marbling) mutlaka göz önüne serilmelidir.
- Panino Gourmet (Lüks İtalyan Sandviçi): Artisan bir Focaccia veya Rosetta ekmeğini ortadan ikiye kesin. Tabana biraz trüflü mayonez veya incir reçeli sürün, bolca taze roka, ortası sızan taze Burrata peyniri ve üzerine kağıt inceliğinde kesilmiş Villani Coppa ekleyin. Kırmızı etin baharatı, peynirin sütü ve rokanın acılığıyla buluştuğunda, bu reçete kafenizin veya otelinizin en çok satan, kâr marjı en yüksek imza (signature) sandviçi olacaktır.
- Modern Pizza Topping: Pizza hamuru odun ateşinden çıktıktan sonra (asla pişirmeden), dumanı tüterken üzerine şeffaf Coppa dilimleri atılır. Hamurun sıcaklığı, etin içindeki o beyaz boyun yağını saniyeler içinde eriterek parlatır (rendering) ve pizzanın üzerinde karanfil/karabiber notalarından oluşan görünmez bir koku bulutu yaratır.

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-la-rinomata-coppa-piacentina-dop-italyan-domuz-boyu…

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