PREMIUM ŞARKÜTERİ · SALAM, SUCUK VE MORTADELLA

Villani La Santo Mortadella Bologna IGP İtalyan Salamı

La Santo Mortadella Bologna IGP - Villani

IGP SOĞUK ZİNCİR

İtalyan şarküteri devi Villani (1886) tarafından üretilen, IGP (Korumalı Coğrafi İşaret) statüsüne sahip premium Mortadella Bologna şaheseridir. %100 asil domuz eti ve boyun yağından (lardelli) hazırlanan, geleneksel tuğla fırınlarda (stufe) ağır ağır pişirilerek eşsiz bir "emülsiyon" yapısına ulaşan bu ürün; HORECA operasyonlarında "Pizza Mortazza", lüks İtalyan sandviçleri ve fine dining antipasti tabakları için sıfır fireli (zero waste) bir gastronomi taşıyıcısıdır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**VIL-SANTO**
Üretici	**Villani Salumi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**IGP**
Net Miktar	**5 kg**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu yarım**
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 Santo Mortadella Bologna IGP, İtalyan şarküteri (salumeria) kültürünün anavatanı olan Bologna'nın dünya gastronomisine armağan ettiği en büyük şaheserin, 1886 asaletine sahip Villani ailesi tarafından yorumlanmış premium (La Santo) versiyonudur. Endüstriyel ürünlerin aksine; sadece asil domuz etlerinin (omuz bölgesi) özel bıçaklarla püre haline getirilmesi ve içine domuzun en kıymetli, erime noktası yüksek olan boyun/gırtlak yağının (lardelli) zar büyüklüğünde eklenmesiyle üretilir. Bu eşsiz harman, İtalyan baharatları (kişniş, muskat, beyaz biber) ile tatlandırılarak doğal kılıflara doldurulur. La Santo'nun gerçek sırrı ve IGP (Indicazione Geografica Protetta - Korumalı Coğrafi İşaret) mührünü onurlandıran aşaması pişirme (cottura) tekniğidir. Ürün, kuru havalı geleneksel tuğla fırınlarda (stufe), etin iç sıcaklığı tam 70°C'ye ulaşana kadar (boyutuna göre 24 ila 48 saat arası) ağır ağır pişirilir. Bu yavaş pişirme (slow cooking) işlemi ürüne o meşhur kadifemsi dokusunu, ağızda tereyağı gibi eriyen narin yapısını ve son derece yüksek bir sindirilebilirlik (high

digestibility) oranını kazandırır. Polifosfat, yapay aroma veya gluten içermeyen, tamamen "temiz etiketli" (clean label) bir gastronomi ürünüdür. Profesyonel mutfaklarda (HORECA) La Santo Mortadella, bir F&B (Yiyecek-İçecek) yöneticisinin "satış algısını (perceived value) maksimuma çıkarma" aracıdır. Sıradan bir focaccia ekmeği, arasına taze Burrata peyniri, antep fıstığı tozu ve kağıt inceliğinde kesilmiş La Santo eklendiğinde anında lüks bir "İmza Sandviçe" (Signature Panino) dönüşür. Damakta agresif tuzluluk veya baharat baskını yaratmaz; narin, ipeksi ve tatlımsı (dolce) bir protein kucağı açar. Bu nötr-tatlı lüks yapı, şeflere menülerinde çok geniş bir reçete özgürlüğü sunar. Ticari (B2B) perspektifte Villani Mortadella, şarküteri dilimleme makinesinde (meat slicer) kusursuz, pürüzsüz ve sıfır fire (zero waste) ile kesilir. Kilo maliyeti (food cost) olarak Prosciutto'ya göre daha erişilebilir olmasına rağmen, "IGP" ve "Villani" marka gücü sayesinde menüde Prosciutto (Jambon) segmentine çok yakın fiyatlardan satılabilir. İTHALY'nin İtalya'dan doğrudan ithal ettiği bu premium ürün; lüks pizzacıların, zincir otellerin ve gurme şarküterilerin "olmazsa olmaz" kâr ve prestij merkezidir. MÜŞTERİLERİMİZİN EN ÇOK SORDUĞU SORULAR Mortadella Bologna IGP ne anlama gelir? IGP (Indicazione Geografica Protetta), ürünün "Korumalı Coğrafi İşaret" statüsünde olduğunu belgeler. Bologna bölgesinin tarihi kurallarına göre üretildiğini, %100 domuz eti ve sert gırtlak yağı (lardelli) içerdiğini, sentetik polifosfat kullanılmadığını ve geleneksel fırınlama tekniğiyle yapıldığını Avrupa Birliği yasalarınca garanti altına alır. Villani La Santo serisinin diğer endüstriyel mortadellalardan farkı nedir? En büyük fark hammadde kalitesi ve pişirme süresidir. La Santo (Aziz), Villani'nin en üst düzey "highly digestible" (kolay sindirilebilir) reçetesidir. Kalitesiz kıkırdak veya artık et kullanılmaz. Çok daha uzun süre yavaş pişirilir, baharatı daha zariftir (mideyi yormaz) ve içindeki beyaz yağ küpleri (lardelli) ağızda donmak yerine etle birlikte ipeksi biçimde erir. Mortadella fırınlanır mı veya sıcak yemeklerde pişirilir mi? Geleneksel İtalyan kuralı: Mortadella asla tavada veya fırında doğrudan pişirilmez! Isı gördüğünde o muazzam emülsiyon yapısı bozulur, yağı akar ve eti kurur. Eğer sıcak bir pizzada veya Focaccia'da kullanılacaksa, hamur fırından çıktıktan HEMEN SONRA, dumanı tüterken üzerine hacimli (dalgalı) şekilde bırakılır. Hamurun kendi sıcağı, ürünün aromasını patlatmak için yeterlidir.

MUTFAKTA KULLANIM

Mutfak Bilimi ve Food Cost Optimizasyonu (SEO Kancaları):
Mortadella Bologna IGP, et mühendisliğinde "Cooked Emulsion Meat" (Pişirilmiş Emülsiyon Et) sınıfının şahikasıdır. Buradaki mutfak bilimi sırrı, içindeki beyaz kare yağlarda (lardelli) gizlidir. Bu yağlar domuzun gırtlağından (gola) elde edilir, çünkü bu bölgedeki yağın erime noktası etin pişme derecesinden (70°C) daha yüksektir. Böylece et püre halinde fırında pişerken, yağ eriyip etin içine karışmaz, formunu koruyarak o ikonik mozaik yapıyı oluşturur. Şefler ve operasyon yöneticileri için bu durum "Bıçakta Parçalanmama" (Yield Stability) demektir. Dolap soğukluğunda (+4°C) şarküteri makinesine (meat slicer) alınan dev çaplı Villani Mortadella, "velo" (duvak/tül) inceliğinde, hiç fire (zero waste) vermeden kesilir. Geniş çapı (caliber) nedeniyle, incecik tek bir dilimi bir tabağı kaplar, az gramajla muazzam bir volüm ve göz doyuruculuğu sağlayarak porsiyon gıda maliyetini (food cost) dibe, kâr marjını zirveye çeker.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi (FOMO Kancaları):
- "Pizza Mortazza" (Modern Napoli / Roma Kuralı): Gastronomide devrim yaratan reçete. Çıtır fırınlanmış Pizza Bianca veya Focaccia'nın üzerine, ürün fırından ÇIKTIKTAN SONRA topaklanmış Stracciatella veya Burrata peyniri, antep fıstığı kırıntıları, sızma zeytinyağı ve şifon gibi buruşturularak (hacimli) konulmuş incecik Mortadella IGP dilimleri eklenir. Menünüzde bu reçete yoksa, İtalyan sokak lezzetleri / modern pizza trendini tamamen kaçırıyorsunuz demektir.
- Gerçek "Ripieno dei Tortellini" (Otantik Tortellini Dolgusu): Eğer menünüzde Bologna usulü Tortellini satıyorsanız; dolgu harcına Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano ve GÖZ KADEMESİYLE KESİLMİŞ Orijinal Mortadella Bologna IGP koymak zorundasınız. Başka bir salam kullanırsanız o yemeğin adı Tortellini değil, "salamlı mantı" olur.
- Mousse di Mortadella (Fine Dining Amuse-Bouche): Artan makine uçlarının (zero waste) krema, çok az Parmigiano ve birkaç damla balzamik sirke ile mutfak robotunda çekilmesiyle hazırlanan efsanevi İtalyan "Mousse". Artisan grissini ile sunulduğunda VIP bir karşılama tabağına (amenity) dönüşür.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri (Sommelier Notları):
- Lambrusco di Sorbara (Bölgesel Zirve): Bologna bölgesinin (Emilia-Romagna) en kutsal kuralı: Yağlı ve tatlımsı Mortadella, her zaman bölgenin asidik, sek ve canlı kırmızı köpüklüsü Lambrusco ile eşleşir. Baloncuklar

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-santo-mortadella-bologna-igp-italyan-salami

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