PREMIUM ŞARKÜTERI · PROSCIUTTO VE KÜRLENMIŞ JAMBON

Villani Prosciutto di Parma DOP 24 Ay İtalyan Parma Jambonu

Prosciutto di Parma DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Villani Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi Villani Prosciutto di Parma DOP 24 Ay; seçilmiş İtalyan domuz butlarının yalnızca deniz tuzuyla hazırlanıp Langhirano'da minimum 24 ay olgunlaştırılmasıyla üretilen, tatlımsı, dengeli ve derin aromalı premium Parma jambonudur.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PDP-24**
Üretici	**Venchi**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Emilia-Romagna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**100 g dilimli**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0210.19**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

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

ÜRÜN BİLGİSİ

Villani Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi, yalnızca uzun olgunlaştırmaya uygun kalite ve ağırlıktaki seçilmiş İtalyan domuz butlarından üretilen, Parma DOP üretim kurallarına bağlı premium bir İtalyan çiğ kürlenmiş jambondur. Villani tarafından Parma'nın Langhirano bölgesindeki tesisinde üretilip olgunlaştırılır. Ürünün temel bileşenleri domuz eti ve deniz tuzudur; ilave nitrit, nitrat ve koruyucu kullanılmaz. Minimum 24 aylık uzun olgunlaştırma, klasik Parma jambonuna daha gelişmiş bir kiler aroması, belirgin fakat dengeli et karakteri ve uzun bir bitiş kazandırır. Villani bu özel seçkiyi özellikle tatlılığı ve aromatik derinliğiyle tanımlar. İnce kesildiğinde yumuşak doku, yağ ve yağsız bölüm arasındaki denge ve ağızda eriyen yağ dokusu ürünün gastronomik karakterini öne çıkarır. Profesyonel mutfakta çok ince dilimlenerek antipasti ve şarküteri tabaklarında servis edilebilir; burrata, mozzarella, Parmigiano Reggiano, kavun, incir, armut ve focaccia gibi eşlikçilerle kullanılabilir. Pizza ve focaccia uygulamalarında jambonun uzun olgunlaşma aromasını korumak için genellikle pişirme sonrasında eklenmesi tercih edilir. Sandviç, panini, salata ve çağdaş fine dining başlangıçlarında da güçlü bir premium bileşendir.

Prosciutto di Parma, Avrupa Birliği DOP korumasına sahip olup üretimi sıkı menşe, hammadde ve olgunlaştırma kurallarına tabidir. Güncel DOP şartnamesinde minimum olgunlaştırma 14 ay olmakla birlikte Villani'nin bu seçkisi minimum 24 ay olgunlaştırılır. Uzun olgunluk süresi, kontrollü menşei ve yalnızca et ile tuza dayanan sade üretim yaklaşımı ürünü restoranlar, oteller ve seçkin şarküteriler için yüksek gastronomik değere sahip bir İtalyan şarküteri ürünü haline getirir.

MUTFAKTA KULLANIM

Villani Prosciutto di Parma DOP 24 Ay'ın profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım biçimi, uzun olgunlaştırmayla gelişen tatlımsı ve derin aromasını koruyacak şekilde çok ince dilimlenerek servis edilmesidir.

Şarküteri ve antipasti tabaklarında tek başına kullanılabileceği gibi Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Burrata, Mozzarella di Bufala, Pecorino ve farklı olgunlaştırılmış peynirlerle eşleştirilebilir. Zeytin, grissini, focaccia ve iyi kalite ekmekler ürünün doğal karakterini gölgelemeyen klasik eşlikçilerdir.

Kavun ve Prosciutto di Parma eşleşmesi İtalyan mutfağının en bilinen soğuk başlangıçlarından biridir. İncir, armut, şeftali ve üzüm gibi meyveler de uzun olgunlaştırılmış Parma jambonunun tuzlu-tatlı dengesini destekler.

Burrata veya Stracciatella di Burrata ile birlikte servis edildiğinde jambonun tuzlu ve olgun karakteri peynirin kremamsı yapısıyla dengelenir. Restoran tabaklarında natürel sızma zeytinyağı, roka veya sade mevsim sebzeleriyle tamamlanabilir.

Pizza ve focaccia üzerinde Prosciutto di Parma'nın genellikle fırından çıktıktan sonra eklenmesi daha uygundur. Uzun süre yüksek sıcaklığa maruz bırakmak ürünün narin olgunlaştırma aromalarını geri plana itebilir ve dokusunu gereksiz şekilde kurutabilir.

Pizza Bianca, burrata veya stracciatella bazlı pizzalar, rokalı ve Parmigiano talaşlı pizzalar ile incir veya mantar kullanılan çağdaş pizza reçetelerinde özellikle başarılıdır.

Panini ve sandviçlerde mozzarella, scamorza, burrata veya Parmigiano ile kullanılabilir. Ürünün 24 aylık olgunluğu nedeniyle çok yoğun soslara ihtiyaç duyulmaz; kaliteli ekmek ve birkaç dengeli bileşen yeterlidir.

Salatalarda roka, enginar, kuşkonmaz, kavun, incir veya burrata ile birlikte kullanılabilir. İnce dilimler servis sırasında eklenerek jambonun yumuşak yapısı korunmalıdır.

Prosciutto di Parma DOP, çiğ tüketilen fakat uzun süre tuzlanıp doğal biçimde olgunlaştırılan bir şarküteri ürünüdür. Villani'nin 24 aylık versiyonunda yalnızca kalite ve ağırlık bakımından bu uzun olgunlaştırmaya uygun seçilmiş İtalyan domuz butları kullanılır.

Üretimin temelinde son derece sade bir içerik bulunur: domuz eti ve deniz tuzu. Villani üründe koruyucu, gluten veya süt türevleri bulunmadığını açıkça belirtmektedir.

24 aylık olgunlaştırma standart Parma jambonuna kıyasla daha yoğun ve kalıcı bir aromatik profil oluşturur. Villani ürün karakterini kiler aroması, belirgin tatlılık ve uzun olgunlaştırmanın verdiği lezzet derinliğiyle tanımlar.

Prosciutto di Parma DOP'nin resmi güncel minimum olgunlaştırma süresi 14 aydır. Villani 24 Mesi seçkisi bu minimumun oldukça üzerinde olgunlaştırılarak daha gelişmiş bir premium segment oluşturur.

Servis sırasında jambon çok ince, neredeyse kâğıt inceliğinde kesildiğinde yağ dokusu ağız sıcaklığında daha kolay çözülür ve uzun olgunlaştırmanın tatlı, tuzlu ve aromatik dengesi daha net hissedilir.

Önceden dilimlenmiş Villani 24 Mesi ürün için üretici, ambalaj açıldıktan sonra yaklaşık 5–10 dakika oda sıcaklığında bekletilmesini önerir. Bu kısa dinlenme özellikle yağ dokusunun yumuşamasına ve aromaların daha belirgin algılanmasına yardımcı olur.

Venchi · Piemonte

1878'den beri çikolata ve gianduja.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=villani-prosciutto-di-parma-dop-24-ay-italyan-parma-jambonu

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