

La Bottega D`Italia

Итальянская лавка

от Стефано

СВЕЖИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПРОДУКТЫ

ДЛЯ ДОМА
И РЕСТОРАНОВ



Оптовая
и розничная
продажа

La Bottega D`Italia

итальянская лавка

от Стефано

О КОМПАНИИ

Мы предлагаем качественную продукцию

по конкурентоспособным ценам

С 1997 года мы поставляем широкий ассортимент продовольственных товаров из Италии напрямую от поставщиков, соблюдающих вековые традиции этой страны в производстве продуктов питания.

Именно это отличает продукцию, представленную в «Итальянской лавке от Стефано», от товаров крупных производителей индустрии питания.

Регулярные поставки продукции из Италии позволяют оперативно и с гарантией выполнять заказы наших клиентов.

*Выбираем для вас
лучшие продукты
из Италии!*



О КОМПАНИИ

В связи с ограничениями на ввоз определенных видов товаров из стран Евросоюза наша компания организовала

собственное производство элитных сыров



Итальянская сыроварня
«БОН ЛАТТЕ»



Итальянская сыроварня
«КАЗЕФИЧИО ДА СТЕФАНО»

La Bottega D`Italia
итальянская лавка
от Стефано

Сделано в России
с использованием итальянских
заквасок и ингредиентов



КАЗЕФИЧИО ДА СТЕФАНО

Так выглядит наша фабрика

La Bottega D'Italia

итальянская лавка

от Стефано



Качество – основная стратегия нашей сыроварни

а ассортимент сыров позволяет удовлетворить самые разнообразные вкусы покупателей!

La Bottega D`Italia

итальянская лавка

от Стефано



ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО САМОЕ СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,

произведенное в Италии, поэтому наш сыр ничем не отличается от итальянского.



ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА ПРИВЕЗЕНЫ ИЗ ИТАЛИИ,

кроме молока, которое закупается на фермерских хозяйствах Подмосковья.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПРОХОДИТ ПОД КОНТРОЛЕМ И РУКОВОДСТВОМ ВЕДУЩИХ СЫРОДЕЛОВ ИТАЛИИ

и соответствует требованиям международного стандарта.



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН


На нашем сайте к вашим услугам


один из самых широких ассортиментов продуктов в городе и области


<https://www.verisapori.ru/>



 Реальные
и конкурентоспособные цены

 Сертифицированные
и имеющие легальное
происхождение товары

 Качественные описания
и изображения товаров

 Быстрое подтверждение
заказа

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



Моцарелла

Молодой свежий итальянский сыр быстрого созревания

[Смотреть весь ассортимент](#)

- Производится традиционно из цельного коровьего молока, а также из молока буйволиц
- Моцарелла характеризуется нежным слабосоленым вкусом и ароматом
- Рассол помогает сохранить свежесть и сочность



Нежная и сочная сырная масса белоснежного цвета с упругой консистенцией идеально подойдет для классического капрезе в сочетании с помидорами, базиликом и соусом песто.

Молодой сыр в рассоле используют для холодных блюд и для пиццы.



Страчателла

Итальянский мягкий рассольный сыр,
родственник моцареллы

[Смотреть весь ассортимент](#)



Страчателла идеально сочетается с помидорами и свежей зеленью с капелькой оливкового масла, бальзамиком и черным перцем.

Подают ее и с другими свежими овощами и сладкими фруктами, например с инжиром или карамелизированными сливами и грушами.

Освежающее десертное блюдо получается из страчателлы со свежими ягодами.

Делают с ней аппетитные брускетты со свежими или запеченными овощами, анчоусами или прошутто.

В горячих блюдах страчателла не менее хороша: ее добавляют в готовое ризотто или пасту и даже в супы.



Буррата

Это мешочек из сыра моцарелла, внутри которого начинка из сыра страчателла

[Смотреть весь ассортимент](#)

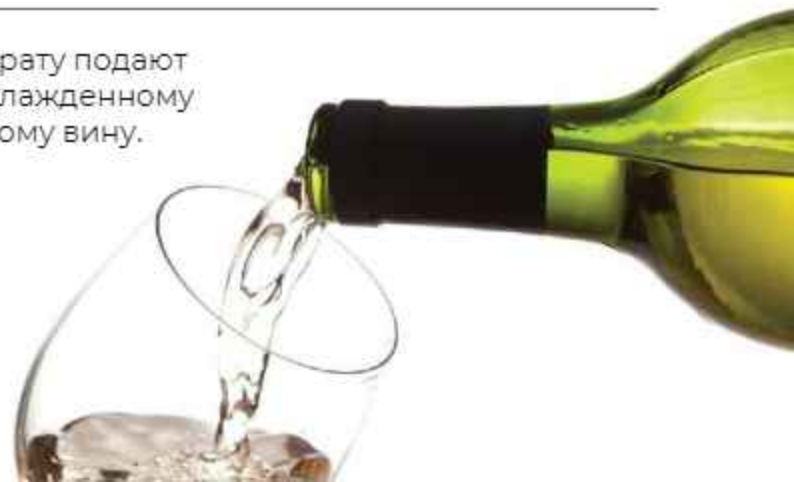
У бурраты особенный метод подачи. Как только мешочек разрезают, из него вытекает сочная и очень полезная жидкость, поэтому сыр разрезают только перед употреблением, а остатки жидкости собирают на кусочек пропеченного хлеба.



К такому угощению добавляют чеснок и оливковое масло.

Хорошо сочетание данного сыра с медом.

Буррату подают к охлажденному белому вину.



Рикотта

Имеет сладковатый привкус с приятной кремово-творожной, очень нежной структурой

[Смотреть весь ассортимент](#)



Можно использовать как основу десерта, выпечки или ингредиента для салата.

Это отличная начинка для пирогов, пирожных, пирожков и блинчиков.

Известные во всем мире сицилийские канноли – хрустящие вафельные трубочки, наполненные рикоттой – неотъемлемое блюдо рождественских, новогодних праздников в Италии.

Кроме того, сыр рикотта – прекрасная основа для выпечки пасхального хлебца Пастьера.

В некоторых рецептах лазаньи и соленых пирогов используется именно рикотта, приготовленная в печи с добавлением ароматных трав и специй.



Качиоковалло

Полутвердый сыр из коровьего молока с богатыми питательными характеристиками

[Смотреть весь ассортимент](#)

У качиоковалло необычный метод созревания – его связывают веревкой по двое и подвешивают сушиться на перекладине. В таком положении он проводит от месяца до двух лет. Именно из-за способа хранения у сыра появляется необычная форма мешочка.



Качиоковалло идеально подходит как для самостоятельного употребления, так и для многих блюд.

На юге Италии его зачастую сопровождают деревенским хлебом из твердых сортов пшеницы.

В натертом виде его применяют для приготовления классической пасты, пиццы, запеченных овощей (баклажаны, цукини).

Сыр замечателен в сочетании с фруктами (груша, дыня), бальзамическим уксусом, красным луком, ягодами (вишня, черешня), орехами и сухофруктами.



Силано Бьянка и Копченый

Полутвердые деликатесные сыры
из коровьего молока семейства Качиоковалло

[Смотреть весь ассортимент](#)

- Имеет приятную волокнистую структуру и мягкий сладковатый вкус.
- Производится в форме капли, со съедобной кожурой.
- Добавлен процесс копчения, придающий особую пикантность продукту.



Скаморца Бьянка и Копченый

Полумягкий сыр невысокой жирности из коровьего молока без посторонних специфических запахов и привкусов

[Смотреть весь ассортимент](#)

- Существует два вида – копченый и не копченый.
- Широко используется в итальянской кулинарии благодаря своим вкусовым качествам, особенно отдается предпочтение копченому (придает блюдам дополнительный необычный аромат).



Скаморца хорошо плавится, поэтому его хорошо использовать в пирогах, пиццах, горячих бутербродах и как начинку в пастах.

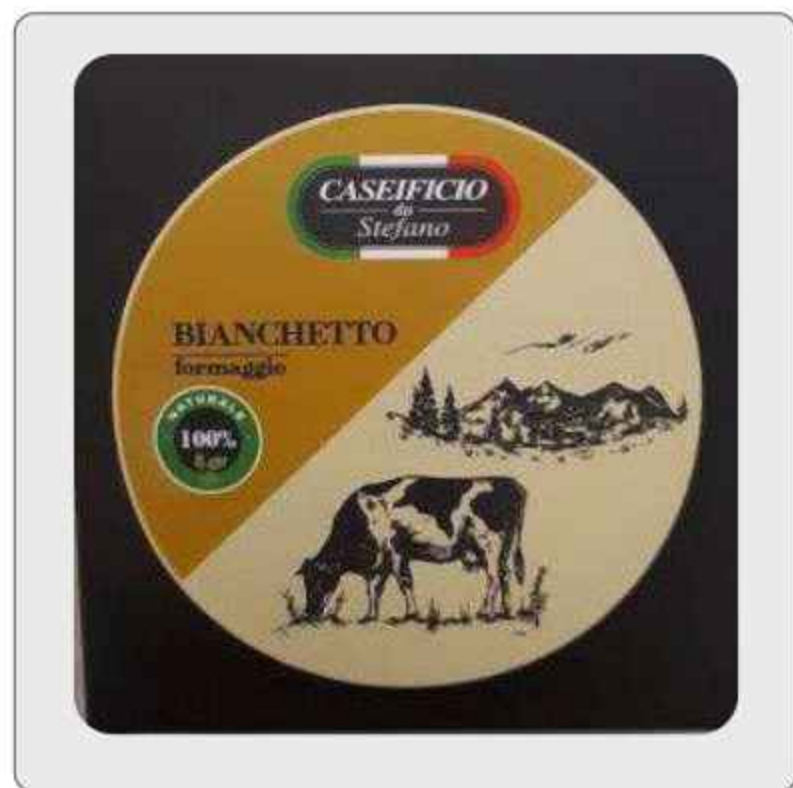
Отлично сочетается с белым вином.



Бьянкетто

Классический столовый сыр с полутвердой текстурой и сливочным, слегка сладковатым вкусом

[Смотреть весь ассортимент](#)



Предпочтительно есть с помидорами или оливками, чтобы по достоинству оценить его вкус.

Бьянкетто хорош для приготовления горячих бутербродов (сыр хорошо плавится).

Также сыр можно нарезать на тонкие полоски или кубики и добавить в салат.

Очень вкусно смешивать тертый Бьянкетто с яйцом для получения восхитительного омлета.



Оливетто

Полутвердый сыр из коровьего молока. Кусочки зеленых оливок придают нежному сыру особый, ярко выраженный сочный вкус

[Смотреть весь ассортимент](#)



Сыр хорош как отдельное блюдо со спелыми помидорами, оливками и свежим хлебом.

Он так же прекрасно дополнит вашу сырную тарелку.

С Оливетто получаются отличные салаты, первые и вторые блюда, а также этот сыр – прекрасная закуска к белому вину.



Пикантинетто

Полутвердый сыр из коровьего
молока с красным перцем

[Смотреть весь ассортимент](#)



Предпочтительно употреблять
с помидорами или оливками,
чтобы по достоинству оценить
его вкус.

Не менее хорош Пикантинетто
для приготовления горячих
бутербродов (сыр хорошо
плавится) и самых различных
блюд.

Можно нарезать сыр на тонкие
полоски или кубики и добавлять
в салаты.



Пепенеретто

Полутвердый сыр из коровьего молока с горошинками черного перца, которые придают продукту необыкновенный пикантный и яркий вкус

[Смотреть весь ассортимент](#)



Умеренная острота в сочетании с нежной текстурой сыра делает этот продукт изысканным дополнением к любому блюду.

Он служит прекрасным дополнением к пасте, ризотто, пицце, раскрывается с новой стороны с фруктами, вином и овощами.



Помодоретто

Полутвердый сыр из коровьего молока. Ярко выражен вкус вяленых томатов – они дают небольшую кислинку

[Смотреть весь ассортимент](#)



Ежедневный, бутербродный сыр.

Тонкий вкус этого сыра хорошо сочетается с продуктами, имеющими яркие ароматы, такие как:

- вяленая ветчина
- джем из сладкого инжира или вишни
- мед



Тартуфетто

Полутвердый сыр из коровьего молока. Сыр с нотами благородного трюфеля, что превращает его в изысканный деликатес

[Смотреть весь ассортимент](#)



Сырным лакомством можно наслаждаться вместе с итальянским вином, которое раскрывает полную палитру вкуса.

Тартуфетто является не только самостоятельным блюдом, но и ингредиентом для многих рецептов национальной итальянской кухни.

Ароматный деликатес станет отличным дополнением для пиццы, ризотто или пасты в тертом либо плавленном виде.



Таледжио

Полумягкий итальянский сыр из пастеризованного коровьего молока с шероховатой ароматной корочкой

[Смотреть весь ассортимент](#)

- Консистенция сырного теста – очень нежная, пастообразная под корочкой и более плотная ближе к центру.
- Сыр имеет легкий миндальный вкус с грибным оттенком.



Таледжио используют в приготовлении различного рода пасты.

Можно выпекать вкусные пироги с курицей, беконом и овощами.

Вкусны с мягким сыром различные салаты и холодные закуски.

Хорошо сочетается с горячей полентой, ризотто или зрелыми грушами.

Из вин к нему больше всего подходит выдержанное белое или розовое полусладкое вино.

Монтазио Классика и с Трюфелем

Полутвердый сыр из коровьего молока. Обладает богатым фруктовым вкусом с легкими ореховыми нотками

[Смотреть весь ассортимент](#)



Употребляют как самостоятельное блюдо с хлебом, со свежими овощами.

Используют в приготовлении салатов, пасты, поленты, выпечки (соленые штрудели, пироги и др.), мясных блюд.

Сыр часто используют в натертом виде, также как заправку для пасты, супов, пельменей, равиоли.

Монтазио с трюфелем – авторский сыр, уникальный продукт, способный приятно удивить. Мы используем натуральный черный трюфель, который гурманы в дорогих ресторанах заказывают в качестве изысканной приправы.



Маскарпоне

Обволакивающий вкус маскарпоне с благородными нотами сливочного масла запоминается навсегда, стоит лишь раз его попробовать

[Смотреть весь ассортимент](#)



Обычно используется для приготовления десертов и других сладких блюд, например чизкейков, тирамису, семифредо.

Маскарпоне может быть основой для сливочного пудинга или крема, начинкой для профитролей и круассанов.

Сыр нередко используют для бутербродов вместо сливочного масла.

Его добавляют в ризотто и пасту.

Маскарпоне отлично сочетается с ягодами, фруктами, тертым горьким шоколадом.



Монте Блун

Производится по рецепту и технологии сыра Горгондзола – известного итальянского сыра с голубой плесенью из свежего коровьего молока

[Смотреть весь ассортимент](#)

Лучшим дополнением к сыру Монте Блун считаются красные плотные вина, однако нередко допускаются другие сочетания.

Обычно используется как десертный сыр и зачастую применяется в кулинарии (при приготовлении соусов к пасте, ризотто, поленты и др.).



Мягкие сыры «ЖАН»

Это сыры, созданные для настоящих ценителей необычного вкуса и воодушевляющих моментов

[Смотреть весь ассортимент](#)



Камамбер классический

Утончённый вкус с лёгкими грибными нотками и бархатистой корочкой из белой плесени.

Бри

Мягкий и нежный вкус в сочетании с благородной белой плесенью и изысканным ароматом – бри погружает в гастрономическое путешествие по французским улочкам

Камамбер с белой и голубой плесенью

Гармоничное сочетание неповторимого камамбера и пикантных вкраплений голубой плесени придаёт сыру солоноватый, пикантно острый вкус

Камамбер с орехами

Благородная симфония двух вкусов:

- нежного и утончённого камамбера
- молодых грецких орехов



Колбасы и салями

Настоящий гастрономический символ страны, который занимает достойное место в одном ряду с пастой и пиццей

[Смотреть весь ассортимент](#)



Окорока

Настоящий гастрономический символ страны, который занимает достойное место в одном ряду с пастой и пиццей

[Смотреть весь ассортимент](#)



Прощутто сыровяленое б/к брикет

Деликатес из сыровяленой свинины. Нежный вкус, потрясающий мясной аромат, жемчужно-розовый цвет среза



Прощутто окорок сыровяленный

самый популярный мясной деликатес в Италии. Нет консервантов и ароматизаторов (входит в состав диет)



Спяната пикантная

Острая сыровяленая колбаса из свежей свинины, приправленная крупной морской солью и свежим чили



Мясная продукция с трюфелем

станет вкусным и изысканным дополнением к вашему столу. Прекрасно сочетается в составе мясных нарезок с комбинацией разных сортов колбас

[Смотреть весь ассортимент](#)



Салами сыровяленая с трюфелем



Фуэт с трюфелем



Колбаса сыровяленая с трюфелем



Салами сыровяленая с трюфелем



Паста «L'ORO DI GRAGNANO BIO»

Макаронные изделия высшего качества из муки твердых сортов и чистой родниковой воды

[Смотреть весь ассортимент](#)

Макаронны сделаны в соответствии с древними традициями Граньяно (итальянской «макаронной столицы»), протянуты через бронзовую матрицу и великолепно впитывают любые соусы, придающие пасте неповторимые вкус и аромат.

Линейка BIO – один из лидеров на рынке органических продуктов.

Продукция компании – это сочетание качества, безопасности и средиземноморских рецептов.



Итальянский кофе «МАТА»

Настоящее волшебство с чарующим ароматом

[Смотреть весь ассортимент](#)

Попробовав этот насыщенный, крепкий напиток в чистом виде или же с добавлением молочной пены, мороженого, ликера или лимона, вы откроете для себя заново все грани его неповторимого вкуса.

Именно в Италии кофе превратился в часть национальной кулинарии, неотделимую от пиццы, пасты и оливкового масла.



Кофе «МАТА» в капсулах

В наших алюминиевых капсулах с кофеином и без кофеина содержится только натуральный молотый кофе

[Смотреть весь ассортимент](#)

При изготовлении капсул используются кофейные зерна высокого качества различной степени обжарки, а герметичная алюминиевая капсула позволяет полностью сохранить изысканный вкус и аромат кофейных зерен.



Совместимость с кофемашинами «Nero Grimac»



Преимущество кофе в алюминиевых капсулах – быстрота и простота приготовления.



Вакуумная упаковка продлевает срок годности продукта и позволяет надолго сохранить его вкус и аромат.



Капсульная кофемашина требует минимального ухода, гораздо меньше, чем обычная кофеварка.



Хлебцы «Pane Carasatu»

один из символических продуктов итальянской гастрономии – оригинальный, даже уникальный хлеб

[Смотреть весь ассортимент](#)

Характерная хрусткость, тонкий и изысканный вкус, практичность в употреблении и хранении означают, что это замечательное блюдо можно комбинировать с любой гастрономической традицией.



Канноли (cannoli)

Хрустящие, невесомые вафельные трубочки – традиционное народное лакомство во всей Италии

[Смотреть весь ассортимент](#)



Прелесть их в том, что они сравнительно просты в приготовлении и умопомрачительно вкусны: тут и хрустящее, рассыпающееся на языке тесто, и мягкая рикотта, и ароматные цукаты, и шоколад. Все, что мы любим в десертах, в одном флаконе – вернее, в трубочке.



Длиннозерный рис «CARNAROLI»

несомненно, считается лучшим среди итальянского белого риса

[Смотреть весь ассортимент](#)



Отлично подходит для приготовления любого блюда – поэтому идеален для:

ризотто



рецептов на основе карри



гарнира к блюдам из мяса или рыбы



холодных салатов



Мука «MOLINO PAGANI»

Мука из мягких сортов пшеницы, приготовленная на мельнице Molino Pagani

[Смотреть весь ассортимент](#)



В Италии к муке особое отношение, без нее невозможно себе представить все многообразие итальянской кухни.



Оливковое масло

Мировую пальму первенства по производству оливкового масла держит именно Италия

[Смотреть весь ассортимент](#)

Biologico dell'Olearia Clemente

Органическое масло высокого качества. Идеально подойдет для поддержания высокопитательного и витаминного меню.



Al peperoncino dell'Olearia Clemente

Масло с перцем чили. Нежный и мягкий вкус идеально подойдет к любому типу блюд – к рыбе и мясным блюдам, как заправка к салатам.



Al tartufo dell'Olearia Clemente

Нежное масло придаст вашим блюдам более интенсивный вкус, добавив нотки черного трюфеля.



Le Terrazze Extra Virgin

Масло, полученное только путем физического холодного отжима, считается самым высококачественным.



Antico Frantoio Extra Vergine

Идеально подойдет для приготовления блюд средиземноморской кухни а также заправки к салатам и овощам.



Antico Frantoio Extra Virgin

Масло первого холодного отжима используется для улучшения вкуса, цвета и запаха. Идеально подходит для жарки и заправки салатов.



Бальзамический уксус

Благородство вкуса, созревание в дубовых бочках, глубокие оттенки в каждой капле отличают настоящий бальзамический уксус

[Смотреть весь ассортимент](#)

Итальянский соус, известный во всем мире под названием бальзамического уксуса, делает многие блюда просто божественными на вкус.

Одну ложечку такого уксуса добавляют к сырным десертам, чтобы сыр приобрел терпкий и сладковатый привкус. Уксусом поливают рыбу и мясо, запеченные в духовке, добавляют в сладости.



Крем-бальзамик



Бальзамический уксус (4 года)



Бальзамический уксус (9 лет)



Бальзамический уксус (25 лет)



Бальзамический уксус (12 лет)



Икра из бальзамического уксуса

это простой и фантастический способ добавить нотки молекулярной гастрономии практически на любой кухне

[Смотреть весь ассортимент](#)

Привычные блюда легко разнообразить, добавив роскошь и уникальный вкус всего лишь одной маленькой деталью. Ваш ежедневный рацион может стать настоящим образцом высокой кухни. Внутри каждой жемчужины бальзамический уксус 8-месячной выдержки, который проходит сложный особый процесс по превращению в маленькие шарики желе с тонким внешним слоем и сочной сердцевинкой.

Уксус как будто бы возвращается к истокам своего производства – винограду. Округлая форма жемчужинок схожа с виноградом и лопается во рту, отдавая свой неповторимый аромат и вкус любому блюду.



ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ

предназначена специально для профессионалов. Отличается высоким качеством, соответствующим всем требованиям ресторанного и гостиничного бизнеса

[Смотреть весь ассортимент](#)

Перец фаршированный
тунцом и каперсами



Каперсы с черенками
в винном в уксусе



Каперсы
в соли



Артишоки
в масле



Грибы
ассорти в масле



Оливки зеленые
с косточкой



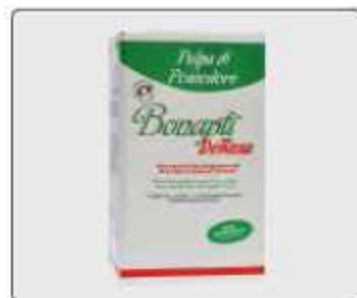
Оливки черные
с косточкой



Томаты протертые
BONAPTI



Томаты протертые
Польпо



Брокколи



Трюфель

Это не просто продукты для вашего стола, это настоящий бутик вкуса, в котором можно открыть совершенно новые ароматы и сочетания!

[Смотреть весь ассортимент](#)

Valnerina Tartufi – итальянский производитель трюфельной продукции высшего качества: консервированные трюфели:

- целый
- измельченный в масле
- нарезанный



Трюфельные соусы

Это деликатес с характерным насыщенным ароматом, немного вязкий на вкус

[Смотреть весь ассортимент](#)

- Рекомендуется для заправки основных блюд, гарниров, омлетов.
- Хорошая начинка для закусок.
- Лучше использовать с продуктами, которые сами по себе не имеют выраженного вкуса – макароны, яйца, рис, картофель, овощи или просто хлеб.



Соус песто из томатов и трюфеля



Соус из томатов и черного трюфеля



Паштет из оливок, миндаля и трюфеля



Соус из белого трюфеля



Подарочные наборы

Решение, в пользу которого можно смело сделать выбор в любой ситуации

[Смотреть весь ассортимент](#)



КОНТАКТЫ

Свяжитесь с нами

Сотрудники нашей компании проконсультируют вас по любому интересующему вопросу.



Оцените и вы качество наших продуктов!

La Bottega D`Italia

итальянская лавка

от Стефано

ПЕРЕЙТИ НА САЙТ



115088, г. Москва,
ул. Угрешская, дом 2



+7-926-553-17-64



<https://wa.me/79265531764>



itallavka@yandex.ru

АДРЕС САМОВЫВОЗА

115088, г. Москва,
ул. Угрешская, д. 2

ДОСТАВКА

любого товара собственной
службой доставки

*Стоимость доставки уточняйте
по телефону +7 (495) 926-82-05*

ПОЗВОНИТЬ

Высокие требования
к качеству

Индивидуальный подход
к заказчикам

Гибкая система
скидок и бонусов

**Мы – надежные партнеры
многих московских
и других ресторанов**