

*Váš styl
v italském stylu*



MAESTRI ITALIANI
MISTŘI ITALŠTÍ



Príchutě Itálie bez hranic

Yaya Mistři italští je společnost, která se specializuje na export typických italských produktů do České republiky.

Postaráme se o všechny fáze vývozního procesu, přičemž zajistíme vyvázející společnosti bezproblémový prodejní vztah, a to od fáze objednávky po dodání.

Milujeme naši zemi a lahůdky Made in Italy, a proto je naším posláním obeznámit s touto autentičností také zahraničí, a tím otevírat nové perspektivy růstu mnoha italským potravinářským společnostem, které věří v autenticitu svých produktů.

Sonetto

Sonetto



Sušenky z máslového těsta poctivé a intenzivní chuti, ideální pro milovníky křupavých sušenek. Sonetto obohacené pohankovou moukou, je lahodné, výživné a lehce stravitelné.

Dolcenovo

Dolcenovo



Dolcenovo se inspirovalo typickou piemontskou sušenkou tvaru kníru. Perfektně se hodí k namáčení do teplého nápoje. Skvělá snídane, která zasytí. Lahodné s krémy a likéry. Přesvědčivé svou jednoduchostí a vůní vanilky.

Madrigale



Hledáte-li jednoduchou chuť, ale také nenapodobitelnou chuť kakaa, zamilujete si Madrigale a jeho lahodné čokoládové kuličky vnořené do křupavé máslové sušenky. Hřích nestřídmosti, kterému jednoduše nelze odolat!

Taranta



Taranta se zrodila z vůní lesních keřů a máslového těsta. Sladkost, kterou si člověk neodpustí a která je zvenku krásně křupavá a uvnitř neodolatelná díky své náplni z džemu z lesního ovoce.

Frottola

Frottola

Křupavé objetí naplněné meruňkovým džemem. Frottola jako malý, křehký a voňavý pečený zákusek, je ideální ke kávě nebo jako chutné občerstvení, o které se můžete podělit s těmi nejmenšími.



Ritmo

Ritmo

Dokonalá souhra chutí malého pečeného dezertu a intenzivní vůně citronu. Ritmo jako sladký a křehký zákusek, který obsahuje nejčerstvější citronovou náplň, je ideální jako sladká tečka po jídle evokující vůně léta.



Maresca

Maresca



Pro milovníky jednoduchých a čerstvých chutí. Koláč maresca je kombinací jemného křehkého pečiva a mírně kyselé chuti džemů z lesního ovoce, což je první letní ovoce, které evokuje vůni horských lesů.

Pizzica

Pizzica



Návrat do minulosti a objevení chuti, která nikdy nezapadne. Crostata pizzica s meruňkovým džemem byla součástí kuchyně našich babiček a v italské cukrářské tradici je přítomna dodnes. Svou jemností potěší celou rodinu. Vhodná jako sladká tečka po jídle či občerstvení pro ty nejmenší.



Fuga

Fuga



Těstoviny “cavatelli cercesi” se zrodily z moliské tradice. Jejich drobný tvar v sobě nese prastaré rituály ručního řemesla, vášeň a poselství předávané z generace na generaci.

Gravicembalo



Gravicembalo

Tento formát těstovin vytvořený speciálně pro hutné omáčky a zálivky charakterizují hrubší pruhy. Rigatoni jsou vyráběné tradiční metodou a zachovávají si svou autentickou chuť.

Preludio



Preludio

Tacozze Preludio, dodnes připravované moliskými babičkami, jsou ideálním formátem těstovin vhodným na husté a bohaté polévky a vývary. Díky pomalému vysoušení si udržují nezaměnitelnou vůni pšenice.

Toccata

Toccata



Maccheroni al ferro Toccata, vyráběné ryze tradiční metodou, vděčí za svůj vzhled pletací jehlici, se kterou je dodnes připravují moliské ženy. Díky zkroucenému tvaru se ideálně hodí i pro ty nejtekutější omáčky.

Suite

Suite



Penne rigate, zrozené v janovské oblasti ve druhé polovině devatenáctého století, jsou v Itálii jedněmi z nejoblíbenějších těstovin. Nezapřou podobnost se starodávnými hroty, přičemž bronzová matrice vtiskne jejich povrchu určitou drsnost.

Villanella



Villanella

Villanella se rodí ze 100% italských zrn a čisté vody kraje Molise. Pomalé míchání a sušení udržuje organoleptické vlastnosti tohoto tenkého tvaru těstovin zcela neporušené. Ideální pro polévky a bujóny.

Rondò



Rondò

Carnaroli, pěstované na specifických italských územích, je „králem rýže“, a proto velmi vyhledávané profesionálními kuchaři. V rámci extra jemné třídy má Rondò velmi konzistentní zrno, díky čemuž je zvláště vhodné na rizoto.

Rapsodia

Rapsodia



Rapsodia, rýže druhu Arborio s velkými zrny, je ideální pro recepty vyžadující suchou rýži nebo omaštění, neboť díky svému středu, zůstává „al dente“, přičemž vnější povrch si zachovává velmi jemnou konzistenci.

Mottetto

Mottetto



Rýže Vialone Nano Mottetto, původně z veronské oblasti, má malé a zaoblené zrno. Je určena k přípravě krémového rizota, protože se nerozváří a velmi dobře vstřebává tekutiny a omáčky.

Cavatina



Cavatina

Cavatina je typická rýže druhu Baldo z oblasti Vercelli. Dlouhá a průhledná, s vynikající odolností proti převaření i při vysokých teplotách. Díky své charakteristické konzistenci je ideální na přípravu rizota i studených salátů.

Esacordo



Esacordo

Esacordo s rýží druhu Roma charakterizují velká perleťová zrna. Díky konzistentní a vynikající absorpční kapacitě je zvláště vhodné jak na rizoto, tak na gratinované a zapékané pokrmy.



Enarmonico

Enarmonico, bohaté na podzimní vůně a tradici, představuje rizoto s hříbký pyšnicí se silnou italskou identitou. Ideální v chladném období nebo jako aromatické pohlazení v průběhu celého roku.



Cabaletta

Rizoto Cabaletta pro milovníky sytých chutí má intenzivní lanýžovou vůni a rafinované ingredience a přináší tak do vaší kuchyně v několika jednoduchých krocích brilantní luxus.

Diatonico

Diatonico



Diatonico s jemným zeleninovým podtónem predstavuje rizoto s pórkom, ktoré je oceňované predovšetkým díky své jemné a rafinované chuti. Promíchané s máslem a posypané parmezánem ohromí i ty nejnáročnější gurmány.

Capriccio

Capriccio



Probud'te touhu po létě Capricciem. Rizoto s paprikami s nezaměnitelnou venkovskou chutí. Připraveno v několika jednoduchých krocích. Jeho jemnost vynikne při dochucení máslem nebo robiolou.

Allemanda

Allemanda



Tradiční pokrm milánské kuchyně, rizoto Allemanda, zbarví váš stůl dozlatova. Koření starověkého původu, šafrán, obohatí váš první chod cennými příchutěmi a aromatem. Velmi rychlé a snadné na přípravu.

Modulante

Modulante



Barevné a veselé rizoto Modulante se zeleninou obohatí váš stůl o mnoho výhod vegetariánského jídla. Voňavé jarní podtóny si získají velké i ty nejmenší.

Barcarolo

Poznámky



Barcarolo

Barcarolo, typický pokrm benátské kuchyně, je perfektním čekankovým rizotem pro milovníky rostlinných chutí s hořkým podtónem. Ideální pro neformální oběd. Ohromí mlsné jazýčky hostů pozvaných na večeři.

kontakt na spolupracovníka:



MAESTRI ITALIANI
MISTŘI ITALŠTÍ

GAIETTA SRO

e sídlem Příkop, 843-4 - Brno - 60200 PSČ
PI: CZ04636244

enrico.lisciotto@yayaitalia.it
info@yayaitalianfood.com

www.yayaitalianfood.com