





*Napoli Antica*

*Artizan İtalyan Peynirleri*

Artisan Italian Cheese

# Cosimo Rotolo



# Hikayemiz

## Hikayemiz

### **Damakta İz Bırakan Asırlık Lezzet.**

Tadını damağınızda bırakacak peynirlerimizin sırrı Napoli'nin asırlık yöntemlerinde saklı.

Peynire yıllarını vermiş ustaların elinden çıkan, geleneksel yöntemler ile hazırlanan bu peynirler kalbinizi kazanacak.

Kuşaktan kuşağa büyük bir özveri ile aktarılan reçetelerle ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan peynirlerimiz tamamen el üretimidir. Napoli Antica peynirleri, 3 Black-Tie Awards sahibi İtalyan peynir ustası Cosimo Rotolo ve ekibi tarafından tamamen hijyenik bir tesiste, Napoli'den kalan yöntemler ile üretilir.

Zanaatkârlık ürünü olan peynirlerimizin üretimi yüksek kalitede ve sınırlı sayıda gerçekleşmektedir.

### **A Centennial Taste That Leaves Its Mark on the Palate.**

The secret of our cheeses that will leave your taste in your mouth is hidden in the centuries-old methods of Naples. These cheeses, prepared with traditional methods and produced by masters who have devoted years to cheese, will win your heart.

Our cheeses, which are prepared with traditional methods and recipes handed down with great devotion from generation to generation, are completely handmade.

Napoli Antica cheeses are produced by Italian cheese master Cosimo Rotolo, winner of 3 Black-Tie Awards, and his team, in a completely hygienic facility, using methods inherited from Napoli. The production of our cheese, which is a product of craftsmanship, is of high quality and in limited numbers.

# Burrata Burrata

Burrata, straciatella olarak da bilinen kremalı mozzarella ve krema karışımı ile doldurularak tamamen el yapımı olarak üretilir.

Burrata is produced completely handmade by filling with a creamy mozzarella and cream mixture, also known as straciatella.





Günlük taze inek veya manda sütü ile hazırlanan burrata, kremi ve yumuşak iç dolgusuyla pürüzsüz bir tat verir. Geleneksel tada, yaratıcı bir dokunuş getiren Napoli Antica'nın burrata peyniri yumuşak ve sütlü bir lezzet sunarak sizi İtalya'nın Bari bölgesine götürür.

Prepared with fresh cow or buffalo milk daily, burrata gives a smooth taste with its creamy and soft filling. Bringing a creative twist to traditional taste, Napoli Antica's burrata cheese offers a soft and milky flavor and transports you to the Bari region of Italy.



02



# Mozzarella

Yüzyıllardır üretilen, Avrupa'da 'Mozzarella Di Latte Di Bufolo' adıyla bilinen krem si ve hassas bir iç dolguya sahip manda sütünden yapılan Napoli yöresine özgü mozzarella; yumuşak ve ağızda eriyen kıvamıyla sofralarınıza eşlik eder.

Produced for centuries and known as 'Mozzarella Di Latte Di Bufolo' in Europe, it is made of buffalo milk with a creamy and delicate filling; It accompanies your tables with its soft and melt-in-the-mouth consistency.





Özenle hazırlanan Napoli Antica'nın Mozzarella peynirinde gelenek ve yenilik arasında lezzetli bir denge vardır.

There is a delicious balance between tradition and innovation in Napoli Antica's Mozzarella cheese, which is carefully prepared.



*La mozzarella di bufala ha forma tonda ma non regolare, a volte ovale. La sua sottilissima crosta è liscia, ed il colore bianco porcellanato. Lo senti subito il profumo di fermenti lattici e l'odore tipico del latte di bufala.*



# *Bocconcini* **Mozzarella** *Mozzarella*

Bocconcini Mozzarella, taptaze stten yapılan yarı yumuşak, beyaz, kabuksuz ve olgunlaştırılmamış yumuşak İtalyan peyniridir.

Bocconcini Mozzarella is a semi-soft, white, rindless and uncured soft Italian cheese made from fresh milk.



---

Napoli Antica'nın inciye anımsatan Bocconcini Mozzarella topları, hassas ve kremesi bir aromaya sahiptir.

Bocconcini Mozzarella balls, reminiscent of pearls, from Napoli Antica have a delicate and creamy aroma.

# Nodini

Nodini, en sevilen mozzarella peynirlerinden biridir.

Zanaatkarlarımızın ellerinde düğüm formu verilen nodini peynirlerinin her biri yumuşak, sütlü bir tada ve esnek dokuya sahiptir.

Nodini is one of the most loved mozzarella cheeses. Each of the nodini cheeses, which are knotted in the hands of our artisans, has a soft, milky taste and flexible texture.





## 04

Geleneksel olarak salatalarla servis edilen manda ve inek sütünden üretilen Nodini, taze sebzeler, soğuk etlerin yanı sıra peynir ve meze tabaklarının da vazgeçilmezidir.

Produced from buffalo and cow's milk, traditionally served with salads, Nodini is indispensable for fresh vegetables, cold meats, as well as cheese and appetizer plates.



# *Fior di Latte*

İtalyan peynir geleneğinin inceliğini bilen ustalarımızın ellerinde %100 taze inek sütünden yapılan “Fior di latte”nin ideal kıvamının ve orijinal lezzetinin tadını çıkarın.

Enjoy the ideal consistency and original taste of “Fior di latte” made from 100% fresh cow’s milk in the hands of our masters who know the finesse of the Italian cheese tradition.



## 05

Fior di latte, kremsi yapısı ve dengesi ile sütlü bir lezzet sunar.

Fior di latte offers a milky flavor with its creamy structure and balance.



Figliata, en yüksek kalitede taze st ile retilen gerçek bir zanaatkar spesiyalidir. İkiye ayrıldığında ortaya ıkan Őlen hem grlmesi hem tadına bakılması gereken bir lezzete dnœr.

Figliata is a true artisan's specialty, produced with fresh milk of the highest quality. The feast that emerges when it is divided into two turns into a delicacy that must be seen and tasted.

*Figliata*  
*Figliata*



## 06

Mozzarella peynirinin en yaratıcı, yenilikçi hali Figliata, st kreması ve birok mozzarella topunun bir araya gelmesinden oluşur.

Figliata, the most creative and innovative form of mozzarella cheese, consists of milk cream and many mozzarella balls.



# Stracciatella



Mozzarella peynirinin tel tel ayrılarak krema kıvamına gelmiş hali olan Stracciatella, eşsiz tadını taze süttten ve kremadan alır.

Stracciatella, which is the form of mozzarella cheese that has been separated into a creamy consistency, gets its unique taste from fresh milk and cream.

07

Bu özel lezzet, asırlık İtalyan geleneği ve Napoli Antica'nın benzersiz yaratıcılığıyla lezzetli ve kremesi bir tada sahiptir.

This special flavor has a delicious and creamy taste with centuries-old Italian tradition and the unique creativity of Napoli Antica.



# Ricotta

## Ricotta

Tarihi çok eski zamanlara dayanan Ricotta, en sevilen taze ve yumuşak İtalyan peyniridir. İçeriği sayesinde yumuşak ve hafif tatlı olan bu peynir, az yağlı peynirler arasında harika bir tada sahiptir.

Ricotta, whose history dates back to ancient times, is the most popular fresh and soft Italian cheese. This cheese, which is soft and slightly sweet thanks to its content, has a great taste among low-fat cheeses.





Besin değerleri açısından ok zengin ve yumuşak bir peynir olan Ricotta; yumuşak kıvamı, aroması ile Trk mutfaklarında sıka tercih edilir.

Ricotta, which is a very rich and soft cheese in terms of nutritional values; It is frequently preferred in Turkish cuisines with its soft consistency and aroma.



08

*La ricotta  un latticino dall'aspetto piuttosto denso e granuloso. La sua pasta  morbida, di colore bianco e dal sapore dolce e delicato. La forma pi classica  quella a tronco di cono. Pu essere prodotta con latte vaccino, di bufala*

# *Napoli Antica*

*El yapımı ve Otantik Lezzet*

*Handmade Authentic Flavor*







# Scamorza

Artizan peynir üretimi yapan Napoli Antica, scamorza ile lezzet açısından sofistike bir deneyim yaşatır. Elle tutularak yüksekliğinin yaklaşık üçte biri kalıncaya kadar parmaklar kullanılarak “boğulduğu” ve daha sonra armut biçimli parçanın sabitlendiği özel bir işleme şekillendirilir. Scamorza, adını bu özel işleme atıfta bulunan kesmek anlamına gelen “scamozzare” fiilinden alır.

Napoli Antica, which produces artisanal cheese, provides a sophisticated experience in terms of taste with scamorza. It is shaped by a special process where it is “strangled” using the fingers until it is about one-third of its height by hand, and then the pear-shaped piece is fixed. Scamorza gets its name from the verb “scamozzare” meaning to cut, which refers to this particular process.





09



Genellikle çiftler halinde bağlanır. Temelde kurutulmuş bir mozzarelladır. Manda sütünden elde edilen Scamorza peynirinin dış sarı rengi olgunlaşmış bir lezzet katarken iç beyaz rengi ise tazelik verir.

Usually connected in pairs. It is basically a dried mozzarella. The outer yellow color of Scamorza cheese, which is obtained from buffalo milk, adds a ripe flavor, while the inner white color gives freshness.

# Caciotta

Silindir formunda, sarı kabuklu yumuşak bir peynir olan Caciotta; hafif ekşi bir aroma ve keskin bir tada sahiptir.

Caciotta, a cylindrical soft cheese with a yellow rind; It has a slightly sour aroma and a sharp taste.



# 10

Aromasını her tadımda hissettiren caciotta; keçi, manda, inek ve koyun sütünden 4 farklı lezzette üretilir. Her biri farklı teknikler ile üretildikten sonra farklı süre ve prosedürlerde olgunlaştırma işlemi gerçekleştirilir.

Caciotta, which makes you feel its aroma in every taste; It is produced in 4 different flavors from goat, buffalo, cow and sheep milk. After each of them is produced with different techniques, the maturation process is carried out in different times and procedures.





Manda veya inek sütünden üretilen Silano, olgunlaştırılarak kendine has tat, koku ve sarımsı rengine kavuşur.

Silano, produced from buffalo or cow's milk, matures and attains its unique taste, smell and yellowish color.

*Silano*  
*Silano*

Sıkıştırılmış mozzarellanın artizan usullerde olgunlaştırılması ile elde edilir. Silano, şarap yanında bir dilim ekmeğin üstünde ve salataların üstünde mükemmel bir uyum sağlar.

It is obtained by maturing pressed mozzarella in artisanal methods. Silano pairs perfectly with wine, on a slice of bread and on salads.





# Caciocavallo

Caciocavallo iki kelimenin birleşimidir: “cacio (peynir) ve cavallo (at)”. «atın üzerinde peynir» anlamına gelir. Su kabağı şeklindeki iki yuvarlak peynirin birbirine bağlanması ve bir tahta üzerine asılarak süzülmesinden ve yaşlanmasından dolayı “at sırtında peynir” anlamına gelir.

Caciocavallo is a combination of two words: “cacio (cheese) and cavallo (horse)”. It means “cheese on a horse”. It means “cheese on horseback” because two round cheeses in the shape of a gourd are tied together and hung on a board, which drains and ages.



12

Tadı lezzetli, hassas ve dokusu serttir. Bu peynirin kendine özgü, yoğun ama her zaman dengeli bir tadı vardır. Sıkıştırılmış mozzarella'nın artizan usullerle olgunlaştırılması ile elde edilir.

Its taste is delicious, delicate and firm in texture. This cheese has a distinctive, intense but always balanced flavor. It is obtained by maturing pressed mozzarella in artisanal methods.

# *Napoli Antica*

*Doğasında Eski Çağların Lezzeti Saklı*

*The Taste of Ancient Ages Hidden in It's Nature*





# Burro



Napoli Antica'nın el yapımı İtalyan tereyağı, manda ve inek sütünden dengeli oranda karıştırılarak yapılır.

Kokusu, kıvamı ve aroması ile geleneksel İtalyan tereyağı lezzeti sunan burro, süt kokusu ile doğallığını sizlere hissettirir.

Napoli Antica's handmade Italian butter is made by mixing buffalo and cow's milk in a balanced ratio.

Offering the traditional Italian butter flavor with its smell, consistency and aroma, burro makes you feel its naturalness with its milk scent.

Napoli Antica, bu doğal lezzeti sizlere sade, sarımsaklı-baharatlı ve trüflü olmak üzere üç farklı tat ile sunar.

Napoli Antica offers you this natural flavor in three different flavors: plain, garlic-spicy and truffle.



# Ürünler Products

## Perakende Ürünler Retail Products

Ürün Product	Çeşit Variety	Net Ağırlık Net Weight	
Burrata	%100 Manda Sütü 100% Buffalo Milk	150 g	
Burrata	%100 İnek Sütü 100% Cow's Milk	150 g	
Mozzarella	%100 Manda Sütü 100% Buffalo Milk	250 g	
Ricotta	%100 İnek Sütü 100% Cow's Milk	200 g	
Burro Al Tartufo Trüf Mantarlı Tereyağı Truffle Butter	%50 Manda Sütü 50% Buffalo Milk %50 İnek Sütü 50% Cow's Milk	125 g, 200 g	
Burro All'Aglio-Speziato Sarımsaklı-Baharatlı Tereyağı Garlic-Spicy Butter	%50 Manda Sütü 50% Buffalo Milk %50 İnek Sütü 50% Cow's Milk	125 g, 200 g	

## HO-RE-CA Ürünler HO-RE-CA Products

Ürün Product	Çeşit Variety	Net Ağırlık Net Weight
Burrata	%100 Manda Sütü / 100% Buffalo Milk	150 g
Burrata	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	150 g
Mozzarella	%100 Manda Sütü / 100% Buffalo Milk	250 g
Fior di Latte	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	10 g, 25 g, 50 g, 125 g, 250 g, 1000 g
Ricotta	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	200 g
Nodini	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	125 g
Stracciatella	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	500 g - 1000 g
Scamorza (Normal-İsli)	%100 Manda Sütü / 100% Buffalo Milk	125 g - 250 g
Scamorza (Normal-İsli)	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	125 g - 250 g
Caciotta	%100 Keçi Sütü / 100% Goat's Milk	1000 g - 3000 g
Caciotta	%100 Manda Sütü / 100% Buffalo Milk	1000 g - 3000 g
Cacioleggio	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	1000 g - 3000 g
Caciotta (Pecorino)	%100 Koyun Sütü / 100% Sheep's Milk	1000 g - 3000 g
Silano	%100 Manda Sütü / 100% Buffalo Milk	1000 g
Caciocavallo	%100 İnek Sütü / 100% Cow's Milk	1000 g
Burro - Tereyağı Butter	%50 Manda Sütü / 50% Buffalo Milk %50 İnek Sütü / 50% Cow's Milk	1000 g

# Napoli Antica

Formülü Asırlık İtalyan  
Geleneginden

Formulated from Centennial Italian  
Tradition









*Napoli Antica*

*Artizan İtalyan Peynirleri*

Artisan Italian Cheese

Akat Mah. Orkide Sok. Mayadrom Blok No: 1/A Beşiktaş/İSTANBUL

0212 351 29 48

info@napoliantica.com.tr

www.napoliantica.com.tr

www.napolianticashop.com

  napoliantica.tr