

## MASCARPONE MAMBELLI



<b>CODICE</b>	21505
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Emilia Romagna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	250 g

Mascarpone fresco prodotto in modo artigianale in Romagna

<b>DESCRIZIONE</b>	Mascarpone fresco artigianale realizzato con crema di latte e latte vaccino, prodotta da Caseificio Mambelli
<b>ASPETTO</b>	Cremoso, spalmabile, di colore bianco panna
<b>SAPORE</b>	Dolce e ricco, con note di latte e panna
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un ottimo mascarpone artigianale, fatto come una volta e che ci ha convinti subito, sia alla vista che al palato. I formaggi Mambelli puntano a offrire una freschezza naturale, per questo vanno consumati entro il periodo precisato sulla confezione; solo così si possono gustare nella pienezza del loro sapore
<b>CURIOSITÀ</b>	Viene ottenuto con la tecnica tradizionale, che prevede il riposo per una notte nelle tele e il confezionamento il giorno successivo; questa lavorazione consente di preservare tutte le caratteristiche della panna fresca; proprio per la sua artigianalità il Mascarpone Mambelli si è aggiudicato un posto nella top 4 dei migliori mascarponi artigianali secondo il Gambero Rosso (2018)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo per la preparazione di gelati e dessert, noi suggeriamo di provarlo spalmato su del pane in accompagnamento a confetture o a filetti di acciughe cantabriche, per condire i tortellini, nel ripieno dei ravioli o per rendere più sfiziosa una patata lessa. Perfetto nelle quiche o nelle torte salate, oppure per mantecare un risotto alla milanese