



ho preso
una
cotta...

Loverie®
dessert di ricotta



...per i fichi &
la ricotta!

*Una lenta
ebollizione ac-
compagna i fichi
fino al momento
in cui lo zucchero
li avvolge di un dora-
to caramello. È così che si
ottiene una confettura in grado
di offrire un prodotto dalle caratteri-
stiche qualitativamente elevate.*

*Un naturale abbinamento con la
Ricotta di Mambelli.*





...per il savour
& la ricotta!

Il Savour è una composta preparata nel periodo della vendemmia utilizzando il mosto cottodi uva sangiovese a cui si aggiungono mele, mele cotogne, pere, noci, mandorle e fichi. Si cuoce poi per molte ore fino ad ottenere un prodotto dalle caratteristiche qualitativamente elevate.

Un naturale abbinamento con la ricotta di Mambelli.





...per le fragole
& la ricotta!

*È dalla frutta
raccolta al
giusto grado
di maturazione
che si ottengono
confetture capaci
di conservare tutta la
natura ed il sapore della frutta
fresca. Per offrire un prodotto
dalle caratteristiche qualitativamente
elevate. Un naturale abbinamento
con la Ricotta di Mambelli.*



La ricotta

È la natura il primo segreto della ricotta Mambelli. Il latte impiegato proviene esclusivamente da allevamenti bovini da noi selezionati.

Al latte, gustoso e salutare, si unisce un'acqua termale ad elevata concentrazione di Sali minerali, le cui proprietà terapeutiche erano note fin dai tempi degli antichi romani.

Ogni ricotta di Mambelli racchiude quel gusto speciale, che la contraddistingue dalle comuni ricotte. Naturalmente di Mambelli: la nostra ricetta, le nostre Lovereie.



La storia del Caseificio Mambelli è la storia di tre generazioni di casari, il racconto di una famiglia che si è dedicata con passione e competenza all'arte casearia.

Nato nel 1972, conosciuto e stimato per la sua Ricotta di Romagna (ottenuta dal latte e non da siero), il Caseificio esprime subito la sua "vocazione al genuino": impiego esclusivo di ingredienti naturali, latte da stalle selezionate, metodi di lavorazione e cure artigianali, nessun utilizzo di conservanti o additivi.

Oggi, dopo oltre trent'anni, il Caseificio Mambelli produce una gamma più ampia di formaggi di elevata qualità (Squacquerone, Casatella di Romagna, Ghiottella e Ricotta di Romagna, Romagna, Straccone, Ghiottino

tra i freschi e la Caciotta di Nonna Elsa nei formaggi di breve stagio-natura).

La continua evoluzione e ricerca ha portato alla creazione di una nuova linea di prodotti dolci a base di Ricotta chiamata LOVERIE.

Al Caseificio Mambelli si ritrova "il futuro d'una volta", un equilibrio tra tradizione e innovazione che continua sotto la guida della seconda e terza, generazione di casari della famiglia.

Una visita al Caseificio è sufficiente per ritrovare la vera passione di chi dedica amore e impegno nel proprio lavoro e come risultato offre al Consumatore la possibilità di portare in tavola molto più di un semplice formaggio....un formaggio di Mambelli.

Loverie[®]
dessert di ricotta



caseificio mambelli s.n.c.

via ceredi, 1402 - 47020 s.maria nuova, bertinoro (fc)

tel 0543 440936 - info@mambelli.com

www.mambelli.com