



**I FORMAGGI
MAMBELLI
AL SALE *dolce*
DI CERVIA**



IL SALE *dolce* DI CERVIA DI ROMAGNA

LA SALINA DI CERVIA HA INTRAPRESO CON DECISIONE LA STRADA DELLA TIPICITÀ EFFETTUANDO UNA PRODUZIONE DI SALE MOLTO CONTENUTA E NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE MILLENARIA DI ESTRAZIONE DI SALE MARINO.

IL SALE ESTRATTO È UN SALE MARINO CHE CONTIENE TUTTI GLI OLIGOELEMENTI PRESENTI NELL'ACQUA DI MARE, COMPRESO LO IODIO NATURALE.

NON VIENE ESSICCATO, NÉ ADDIZIONATO DI ANTIAGGREGANTI O ADDITIVI PER FAVORIRNE LA COSPARGIBILITÀ.

NELLE GIORNATE CALDE E IN ASSENZA DI VENTO, NEGLI ANGOLI DEI BACINI DELLA SALINA SI FORMA UN LEGGERISSIMO STRATO DI SALE SULLA SUPERFICIE DELL'ACQUA CHE ESPERTI SALINAI RACCOLGONO OTTENENDO IL FIOR FIORE DEL SALE CHE RAPPRESENTA L'ECCELLENZA DEL SALE MARINO INTEGRALE.

IL SALE DI CERVIA È CONOSCIUTO COME UN SALE SPECIALE, "DOLCE" PER LA PUREZZA DEL CLORURO DI SODIO E LA MINOR PRESENZA DEI CLORURI PIÙ AMARI, CIÒ LO RENDE PARTICOLARMENTE ADATTO IN GASTRONOMIA E NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI.



È QUESTO IL MOTIVO CHE CI HA SPINTI AD UTILIZZARE IL **“SALFIORE DI ROMAGNA”** NELLE NOSTRE PRODUZIONI DI SQUACQUERONE, CASATELLA E STRACCHINO.

È NATA COSÌ LA LINEA DI FORMAGGI MAMBELLI AL SALE DOLCE DI CERVIA NEI QUALI L'UTILIZZO DI QUESTO SALE È UN VALORE AGGIUNTO CHE CONFERISCE LORO UN GUSTO DOLCE ED EQUILIBRATO OFFRENDO PRODOTTI DI ELEVATA QUALITÀ.

È UN BINOMIO DI ARMONIA E GUSTO DI DUE PRODOTTI ARTIGIANALI E TIPICI DELLA PIÙ ANTICA E PREGIATA TRADIZIONE DI ROMAGNA.

lo Squacquerone

di Mambelli

Di origine rurale ma apprezzato anche dai palati più fini, lo Squacquerone Mambelli al sale dolce di Cervia racconta i sapori tipici della Romagna: gusto leggero e consistenza cremosa, si sposa con la dolcezza dei fichi caramellati e con una buona piadina, è l'ideale per una veloce merenda o per una cena tra amici.

Al Sale Dolce di Cervia



lo Squacquerone
di mambelli

Mambelli
Cantina

la
Casatella
di mambelli

*Il miglior latte fresco vaccino
e il prezioso oro bianco di Cervia
si incontrano per dar vita ad un vero
e proprio tesoro di delicatezza: la Casatella
Mambelli al sale dolce di Cervia.*

*Profumata, morbida e vellutata,
un piacere a cui non si può resistere.*



Al Sale Dolce di Gerula



la **Casavella**
di mambelli

Mambelli
Confine

lo Stracchino

di mambelli

Il classico si rinnova: Mambelli mette la propria esperienza artigianale al servizio dello Stracchino che, con la sapiente aggiunta del sale dolce di Cervia, acquista una nuova leggerezza e un tono ancor più amabile per un'originale armonia di sapori.

Al Sale Dolce di Cervia



lo Stracchino
di manbelli

Manbelli
Qualità

Salce che Sorprende

CONFEZIONATO IN STRACCHINA PROTETTA



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, Straccone, Ghiottino tra i freschi e la Caciotta di



Nonna Elsa nei formaggi di breve stagionatura). Ha saputo mantenere inalterata la propria filosofia e la vocazione artigianale, integrandole con moderne soluzioni tecnologiche.

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.

*Formaggi
Mambelli
Al sale dolce
di Cervia
“quel pizzico
di buono
in più!”*

caseificio mambelli s.n.c.

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

tel 0543 440936, info@mambelli.com

www.mambelli.com