

**CASEIFICIO
MAMBELLI**

1972

**RICETTA
ANTICA
SUCCESSO
MODERNO**





Ricetta antica

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 dal siero), il Caseificio esprime subito la sua "vocazione al genuino": impiego esclusivo



Successo moderno

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 di Romagna D.o.p., 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 di 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.**



Lo Squacquerone di Romagna DOP



Un vero Romagnolo!

Lo Squacquerone di Romagna DOP di Mambelli è un tenero dal sapore di latte fresco, con una gradevole nota acidula. Servitelo al cucchiaino, guarnito da foglie di rucola o, come si usa da noi, adagiato sulla piadina calda.





Lo Squacquerone di Romagna DOP 100



di Mambelli

100 g di gusto di Romagna! Lo Squacquerone di Romagna DOP di Mambelli, nel nuovo e accattivante pack monodose da 100 g, è un'ottima base per un pasto genuino, perfetto come snack e ideale per una piadina al volo!





La Casatella

di Mambelli

Se pensavate di conoscere la Casatella...
state freschi! La Casatella Mambelli è ancor
più fresca al palato, cremosa e vellutata,
con sfumature aromatiche e un retrogusto
dolce che solo il miglior latte, genuino e ricco
di fermenti lattici vivi, lascia a lungo decantare.





Lo Straccone

di Mambelli

Grazie all'esperienza artigianale, Mambelli ha **reinventato** lo Stracchino. Ammorbidendo le note più marcate dello Squacquerone, è nata un'**armonia di sapori** dolce e rotonda, per un "classico" che ora vi sorprenderà.





La Ricotta

di Mambelli

Latte vaccino e acqua termale –non sali di laboratorio!- per una Ricotta che incontra i palati più raffinati e piace anche ai bambini. La Ricotta di Mambelli, superba pietanza accompagnata da un goccio di aceto balsamico, o ingrediente principale di paste ripiene e sfiziose ricette, salate e dolci.



I love Ricotta

di Mambelli

Una confezione **pratica** e **divertente** racchiude la Ricotta di Mambelli e ispira la creatività in cucina. È l'ingrediente leggero e tutto naturale che vi accompagna con amore in tutti i momenti della giornata.





Il Ghiottino

di Mambelli

Non vi aspettereste mai che ingredienti così semplici – latte vaccino, caglio e sale – sappiano intonare **sfumature di gusto** tanto **vivaci**. Con Ghiottino di Mambelli ci vuol così poco a rendere briosa un'insalata e gustosa ogni vostra ricetta.



Il Ghiottino alla rucola

di Mambelli

Ecco un delicato **boccone di piacere!**

Ghiottino alla rucola di Mambelli è l'ideale guarnizione di tartine e vol-au-vent, vellutato condimento di paste fredde leggere e sfiziose.





La Caciotta di nonna Elsa

di Mambelli

Delicatamente **dolce** e **tenera** al punto giusto...il latte nella sua forma più piacevole!
Così buona anche fuori pasto, ben si accompagna con pere mature. La caciotta di Nonna Elsa, una **vera romagnola**.





Il Mascarpone

di Mambelli

Così cremoso e avvolgente che non potrete resistere! Il Mascarpone di Mambelli, vellutato e facile da lavorare, è l'ingrediente ideale per preparare deliziosi dolci e gelati ma anche per mantecare primi piatti e arricchire gustosi secondi di carne.



Caseificio Mambelli s.r.l.

via Ceredi, 1402

47032, S. Maria Nuova di Bertinoro, Fc

tel. 0543 440936

www.mambelli.com

spaccio aziendale

lun/ven 8.00 - 18.00

sab 8.00 - 12.00