

I FORMAGGI  
DI MAMBELLI

AL SALE  
**DOLCE**  
DI CERVIA



# Il Sale **Dolce** di Cervia

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 sulle 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 *Sale Marino Integrale di Cervia* nelle nostre produzioni di Squacquerone di Romagna D.O.P, Casatella

e Stracchino, Caciotta, Ravigliolo, Primosale. 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 Romagna D.O.P.

al Sale Marino Integrale



Di origine rurale ma apprezzato anche dai palati più fini, lo **Squacquerone di Romagna D.O.P Mambelli al Sale Marino Integrale** 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.



# La Casatella

al Sale Dolce di Cervia 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.



# Lo Stracchino

al Sale Dolce di Cervia 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.



# Il Primosale

al Sale Dolce di Cervia di Mambelli

Il gusto della **semplicità**. Formaggio per palati delicati è un ottimo abbinamento per fresche insalate, oppure gustato impanato e riscaldato sprigiona sapori più marcati. **Una vera prelibatezza.**



# Il Ravigiolo alla rucola

al Sale Dolce di Cervia di Mambelli

Freschissimo e vellutato, il Ravigiolo è reso ancor più **dolce** e **delicato** dal Sale Dolce di Cervia. Grazie all'aggiunta della rucola appena colta, assieme a insalate e crostini croccanti è così invitante che **un boccone tira l'altro**.





# Il Ravigiolo bianco

al Sale Dolce di Cervia di Mambelli

Il Ravigiolo bianco al Sale Dolce di Cervia  
è il vero simbolo della **tradizione romagnola!**  
Col suo spiccato aroma di latte fresco  
e la sua **straordinaria delicatezza** è il ripieno  
ideale per tortelli e cappelletti.



# La Caciotta

al **Sale Dolce di Cervia** di Mambelli

**Delicata e saporita** al tempo stesso,  
la Caciotta si addolcisce grazie al Sale  
di Cervia. Ottima con le pere e la piadina  
calda, è l'ingrediente perfetto per  
inventare **piatti ricchi e fantasiosi**.



# La nostra storia

**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 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),  
la nuova linea di formaggi al Sale Dolce di Cervia.  
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 Mambelli.**

**Caseificio Mambelli s.r.l.**

via Ceredi, 1402

47032, S. Maria Nuova di Bertinoro, Fc

tel. 0543 440936

**[www.mambelli.com](http://www.mambelli.com)**