

SQUACQUERON CREMA



CODICE	21517
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 pezzi da 100 g circa l'uno

Crema spalmabile di Squacquerone, dalla shelflife più lunga

DESCRIZIONE	Crema spalmabile di Squacquerone realizzata con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Cremoso e spalmabile, il colore è bianco brillante
SAPORE	Dolce, con spiccate note lattiche
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questa crema perchè rappresenta l'incontro fra lo Squacquerone tipico della tradizione casearia romagnola e la tecnologia della pastorizzazione, che permette di ottenere una crema spalmabile con una conservazione migliore senza l'utilizzo di conservanti
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto come aperitivo al naturale su pane e grissini; ottimo ingrediente per la preparazione di cheesecake, mousse e dolci al cucchiaio; può essere usato a caldo, dove esprime il massimo del gusto, oppure a freddo per farciture di tramezzini. Ideale per mantecare primi piatti