

SQUACQUERONE ROMAGNA DOP



CODICE	21502
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Squacquerone di Romagna DOP in confezione da 250 g

DESCRIZIONE	Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, con l'aggiunta di sale marino e fermenti lattici vivi autoctoni
ASPETTO	Si presenta morbido, cremoso e senza crosta. La pasta è di colore bianco madreperla
SAPORE	Dolce, con spiccate note lattiche; a circa una settimana dalla produzione il formaggio inizia a cremificare fino a raggiungere il suo massimo gusto
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Mambelli - Santa Maria Nuova Bertinoro (FC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il consorzio garantisce l'uso esclusivo di latte proveniente dalla zona di origine, l'utilizzo di fermenti autoctoni e l'assenza di conservanti. 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
CURIOSITÀ	Lo Squacquerone di Romagna D.O.P. è un formaggio tipico Romagnolo. Viene prodotto rispettando un disciplinare di produzione. In particolare la zona di produzione comprende esclusivamente le province di Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna e parte della provincia di Ferrara
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo sulla piadina, ma anche utilizzato nella preparazione di primi piatti e di dessert al posto della ricotta. Ideale da spalmare su dei crostini oppure accompagnato a della verdura fresca di stagione