



3 世代で紡ぐ物語

リコッタではない

「リコッタ・ディ・ロマーニャ/マンベッリ」

Ricotta di Romagna / Mambelli

Mambelli (マンベッリ) のリコッタ・ディ・ロマーニャは「リコッタ」の名を冠しているがリコッタではない。リコッタとは通常、チーズを作った残り物であるホエーを再び (ri) 過熱 (cotta) し、ホエーに含まれるたんぱく質を熱凝固させて作ったものであるが、Mambelli リコッタは厳選された牛の全乳を原料としており、これに温泉水を加えて加熱するという特殊な製法で作られている。この製法は 50 年前にノンナ・エルザ (エルザおばあちゃん) によって確立され、3 世代にわたって継承されている。



※月に一度、10,000L の温泉水を汲みに行く



牛乳に対して 5% の温泉水を手作業で入れて煮る。温泉水の塩分濃度は 8%。出来上がったリコッタの塩分が 0.5% に仕上がる計算。温泉水にはヨウ素 (ヨード) を含むミネラルが多く含まれており、凝乳酵素を添加することなくたんぱく成分を凝固させることができる。



Ricotta di Romagna

※製品の M.G. (固形分中乳脂肪分) 53% は通常のリコッタの 1.5 倍に相当



Squacquerone di Romagna D.O.P. スクアックローネ・ディ・ロマーニャ D.O.P.

クリーミーで滑らかな生地は「パールホワイト」と形容される光沢のある白を呈し、ヨーグルトのような風味と柑橘系を思わせるフレーバーが特徴。

原料となる乳はフリゾーナ・イタリアーナ (ホルスタイン)、ブルーナ・アルピーナ (ブラウン・スイス) およびマニョーラの 3 品種に指定されている。ヨーグルトのような風味はスターターに添加されるサーモフィルス菌 (ヨーグルト製造に利用される) に起因しており、最終的に 58 ~ 65% の水分を含む塗伸ばられるほど柔らかな生地となる。



arrecria' 株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

■東日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL : 078-436-1002 FAX : 078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL : 03-5796-6699 FAX : 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。