

IL MASCARPONE

Un tesoro culinario italiano che conquista i palati di tutto il mondo. Questa prelibatezza casearia è un vero e proprio simbolo di dolcezza e cremosità.

Il suo nome deriva dalla parola “mascherpa” in dialetto lombardo, che significa “ricco”. E ricco è proprio il suo gusto, con una consistenza vellutata e un sapore delicato che si scioglie in bocca. Il Mascarpone è ottenuto dalla lavorazione del latte di mucca. Successivamente, la cagliata viene separata dal siero e lasciata riposare per ottenere quella consistenza cremosa e avvolgente che lo rende così speciale.

Questo formaggio fresco è molto versatile in cucina. È l'ingrediente principale del famoso tiramisù, ma può essere utilizzato anche per preparare dolci al cucchiaio, come la crema di mascarpone con frutta fresca o la cheesecake.

Inoltre, il Mascarpone può essere utilizzato anche in piatti salati, come salse per la pasta o per arricchire insalate e antipasti.

FORMATI DISPONIBILI

1x500g barattolo 500g



Ferraiuolo[®]
amore per il sapore