

AGRICOLA MOLLONE



产品目录

关于我们

自1920年以来，Mollone农场承载的，远不止土地与牧场：在这里，时光仿佛放慢了脚步。

在科佩尔蒂诺的林间与加拉蒂纳的田野之间，我们饲养的动物自在生活，玉米随风轻舞。每一滴牛奶都诉说着悠久传统的故事，并在匠心制作中化作奶酪。

农场被一片连绵的绿意环抱，没有道路穿行其间，打断大自然的呼吸。奶酪工坊如同农场跳动的心脏，以代代相传的手艺为节拍，让纯正的风味与岁月的故事，都成为舌尖上可细细品味的记忆。

Mollone

Nuova Azienda Agricola

奶酪



兰布鲁斯科葡萄酒奶酪



质地柔软而紧实，融入兰布鲁斯科葡萄酒的果香，风味醇厚，芳香浓郁。适合搭配面包、腌制肉类和水果蜜煮酱。用于烹饪时，可为意式烩饭、夹馅意面和奶酪火锅增添独特风味。

规格：整块奶酪，约1.2公斤。

价格：21美元/公斤。

啤酒奶酪



质地柔软而紧实，融入Tennent's啤酒，带有细腻的麦芽香和烘烤香。适合与腌制肉类及果酱搭配组成拼盘，也可搭配烤蔬菜制作三明治。用于烹饪时，可为意式烩饭和酱汁增添芳香风味。

价格：21美元/公斤。

黑橄榄、芝麻菜与辣椒风味奶酪



经过适度熟成，质地柔软而紧实，加入黑橄榄、芝麻菜和辣椒。风味芳香，略带辛辣，适合切片或切块制作前菜和餐前小食。用于烹饪时，可为三明治、佛卡夏面包和咸味馅饼增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：*21*美元/公斤。

山羊奶酪



以山羊奶制作，质地紧实而柔软，风味芳香，带有淡淡的酸香和草本气息。适合切片享用，搭配蜂蜜和果酱。用于烹饪时，可为沙拉、意式烤面包小食、咸味馅饼和蔬菜菜肴增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

黑胡椒奶酪



地紧实而柔软，加入黑胡椒粒，赋予均衡的辛香风味。适合奶酪拼盘和餐前小食，可搭配腌制肉类、蜂蜜及果酱。用于烹饪时，可为咸味馅饼、馅料和焗烤蔬菜增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤质。

价格：21美元/公斤。

核桃奶酪





加入核桃，将奶香与坚果的芳香相融合。适合切片享用，搭配面包、蜂蜜和果酱，是奶酪拼盘与餐前小食的理想选择。用于烹饪时，可为沙拉、意式烤面包小食和咸味馅饼增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。



价格：21美元/公斤。

巴旦木奶酪



加入巴旦木，将奶香与坚果的细腻风味相融合。适合切片享用，搭配面包、蜂蜜和果酱，是前菜及奶酪拼盘的理想选择。用于烹饪时，可为沙拉、意式烤面包小食和三明治馅料增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

辣椒奶酪



质地柔软、易碎，加入辣椒碎，赋予怡人且适度辛辣的风味。适合搭配面包，或与其他奶酪组成前菜和餐前小食。用于烹饪时，可融化后铺在意式烤面包小食上，也可加入焗烤意面。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

芝麻菜奶酪



质地紧实而柔软，加入芝麻菜，赋予芳香且细腻的草本风味。适合切片享用，搭配面包和蔬菜，是前菜与餐前小食的理想选择。用于烹饪时，可为三明治、沙拉和咸味馅饼增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

Mollone
Nuova Azienda Agricola

斯卡莫扎奶酪



原味斯卡莫扎奶酪



采用拉伸凝乳工艺制作，风味温和细腻，略带乳香甜味，质地紧实而富有弹性。适合切片享用，搭配蔬菜、面包和腌制肉类。加热后易于融化，可用于披萨、烤箱菜肴和烧烤料理。

运输方式：冷藏运输，全程保持冷链。

价格：1公斤盒装，每盒20美元；3公斤盒装，每公斤18美元。

烟熏斯卡莫扎奶酪



采用拉伸凝乳工艺制作，质地富有弹性，风味醇和，带有细腻的烟熏香。适合切片享用，搭配面包和蔬菜。加热后易于融化，可为披萨、烤箱菜肴、三明治和烧烤料理增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

Mollone
Nuova Azienda Agricola

普利亚特色产品



卡乔里科塔奶酪



传统奶酪，质地紧实、易碎，风味咸香，带有轻微的辛香。适合削成薄片，搭配意式烤面包、沙拉和奶酪拼盘。用于烹饪时，可磨碎后撒在番茄酱意面、猫耳意面和意式茄子焗烤上。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

卡乔卡瓦洛奶酪



采用拉伸凝乳工艺制作并经过熟成，质地紧实而富有弹性，风味醇厚芳香，随熟成时间延长而更加浓郁。适合切片享用，搭配面包和蜂蜜。用于烹饪时，可炭烤，也可为意面和咸味馅饼增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：*21*美元/公斤。

意式鲜奶酪



新鲜奶酪，质地柔软、微润，带有淡淡的乳香甜味。可直接享用，也可淋上少许特级初榨橄榄油，搭配新鲜面包。与番茄、烤蔬菜及香草搭配尤佳，适合制作前菜和时令沙拉。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

普里莫萨莱鲜奶酪



新鲜奶酪，质地紧实、略有弹性，奶香细腻，带有怡人的微咸风味。适合搭配番茄、橄榄及少许特级初榨橄榄油。用途广泛，可为沙拉、三明治、意式煎蛋饼和咸味馅饼增添风味。

规格：整块奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

里科塔乳清奶酪



新鲜里科塔乳清奶酪，质地松软绵滑，风味细腻，略带乳香甜味。可直接享用，也可搭配蜂蜜、新鲜水果或外皮酥脆的面包。用途广泛，适合制作意面馅料、咸味馅饼和意式煎蛋饼，也可用于甜挞及甜点。

规格：整块里科塔乳清奶酪，约1.2–1.5公斤。

价格：21美元/公斤。

浓味里科塔乳清奶酪



里科塔乳清奶酪，风味浓烈鲜明，带有独特的辛香，质地绵密柔滑。适合少量搭配面包和意式烤面包小食。用于烹饪时，可为酱汁、意面、佛卡夏面包和馅料增添独特风味，突出萨伦托传统料理的特色。

包装规格：约1.2–1.5公斤。

价格：每罐8美元。

Mollone
Nuova Azienda Agricola

马苏里拉奶酪



意式鲜莫扎里拉奶酪



清新细腻，质地柔软，带有怡人的奶香。可直接享用，也可搭配番茄，淋上少许特级初榨橄榄油。用途广泛，可为披萨、沙拉及各式热菜增添风味。

包装规格：1公斤和3公斤盒装。

运输方式：冷藏运输，全程保持冷链。

价格：1公斤盒装，每盒20美元；3公斤盒装，每公斤18美元。

奶油莫扎里拉奶酪丝



莫扎里拉奶酪丝与稀奶油相融合，口感绵密柔滑，风味细腻，略带乳香甜味。可直接享用，也可搭配外皮酥脆的面包或新鲜番茄。适合在烹饪结束时加入，为前菜、意面和披萨增添柔滑口感。

包装规格：1公斤和3公斤盒装。

运输方式：冷藏运输，全程保持冷链。

价格：1公斤盒装，每盒20美元；3公斤盒装，每公斤18美元。

布拉塔奶酪



柔软的拉伸凝乳外皮包裹着由稀奶油和莫扎里拉奶酪丝组成的绵滑内馅。风味清新细腻，切开后尽显内馅的丰富口感。适合搭配番茄和外皮酥脆的面包，为前菜、意面和披萨增添奶油般的柔滑口感。

包装规格：1公斤和3公斤盒装。

运输方式：冷藏运输，全程保持冷链。

价格：1公斤盒装，每盒20美元；3公斤盒装，每公斤18美元。

结形莫扎里拉奶酪



采用拉伸凝乳工艺制作，具有独特的结形外观，质地柔软而富有弹性，奶香细腻。可直接享用，也可搭配新鲜番茄、蔬菜及少许特级初榨橄榄油。适合制作前菜、餐前小食和沙拉。

包装规格：1公斤和3公斤盒装。

运输方式：冷藏运输，全程保持冷链。

价格：1公斤盒装，每盒20美元；3公斤盒装，每公斤18美元。

联系我们

意大利莱切省科佩尔蒂诺市，Via Mollone，Via Galatina，邮编73043

电子邮箱: agricolamollone@gmail.com

电话：+39 388 8361218

