

Erborinato Sancarlone



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Un nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone.

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. E' un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi.

Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore: forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata



Allevatore di Formaggi

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 47% Mgss

Peso: 3 - 3,5 kg

Dimensioni: scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm

Produttori: Casaro della provincia di Novara

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.