

# Erborinato Sancarlone allo zafferano



## 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 inteso, caratterizzato dalla presenza dello zafferano.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta erborinata e compatta, pasta di colore gialla

**Sapore:** al dolce del latte con note di zafferano si aggiunge in finale una nota pennicillica

**Abbinamenti:** passito di Erbaluce di Caluso

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 47%

**Peso:** 3 - 3.5 kg



Allevatore di Formaggi

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

**Produttori:** casaro della provincia di Novara

**Codice forma:** 1007355

**Codice tagliato:** 1007357