

## Erborinato Sancarlone caffè in crosta



### Provenienza

- Piemonte

### Tipo di latte

- Vacca

Una variante del formaggio Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone caffè in crosta.

Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. Il risultato è un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi.

Il formaggio viene successivamente lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno altri 90 giorni dall'arrivo nelle cantine della "Luigi Guffanti" ad Arona.

Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

### 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. Grappa.



Allevatore di Formaggi

### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** vaccino, intero

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 120 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:** 1007359

**Codice tagliato:** 1007360