

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