

Erborinato Sancarlone al Tartufo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il nostro celebre Blu novarese in un'altra versione , con l'innesto tramite siringatura manuale di tartufo nero 100% (tubero estivo vitt)

Vanta un sapore deciso e piccante ma raffinato, perfetto per le degustazioni.

La lavorazione è totalmente artigianale, senza aggiunta di fermenti .

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta paglierina e compatta , con erborinatura bluastra e moderatamente diffusa con infiltrazioni marcate di Tartufo nero

Sapore: sapore intenso leggermente piccante con note classiche di tartufo

Abbinamenti: Vini rossi corposi ed invecchiati, mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse
pane di segale



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino Intero

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Cruda Non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 47% Mgss

Peso: 3.5 kg

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

Produttori: Casaro della provincia di Novara

Codice forma: 1007372

Codice tagliato: 1007373