

# Erboricao



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Ultimo arrivato tra le varianti del classico formaggio Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone, qui presentato nella versione "Erboricao".

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 sezionato a dischi, tra i quali viene aggiunta una lavorazione di cacao e nocciola. La crema viene inoltre spalmata all'esterno mediante una spatola. Il formaggio a questo punto viene lasciato maturare per almeno 60 giorni nelle cantine della "Luigi Guffanti" ad Arona.

Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, intervallato dalle noti dolci della crema di cioccolato e nocciola.



Allevatore di Formaggi

Allergene: Nocciola

### **Caratteristiche organolettiche**

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

**Sapore:** forte, intenso, con note dolci e leggermente affumicate grazie alla crema di cacao e nocciole.

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

### **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 - 3,5 kg

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

**Produttori:** Casaro della provincia di Novara

**Codice forma:** 1007283

**Codice tagliato:** 1007284