

Erborinato Sancarlone di Capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Un nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone.

Ottenuto dalla lavorazione di latte caprino, è un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu di capra.

Presenta un gusto gradevole, intenso, sapido, ma non piccante.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta erborinata soda e compatta leggermente asciutta, tendente al morbido

Sapore: tipico del latte di capra, sapido, non piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta.

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: stagionale

Grassi: 22 % stq



Formaggi per Tradizione

Peso: 3,5 / 4 kg circa

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

Produttori: Casaro della provincia di Novara