

Crema di Erborinato Sancarlone dalle nostre cantine



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Crema a base di formaggio, un nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: San Carlo.

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino pastorizzato proveniente dalla provincia di Novara. E' un formaggio da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Liscio, con possibile presenza di bolle

Sapore: Deciso, complesso tra salato e dolce. Acido poco presente coperto dalla predominanza di salato e dolce.

Abbinamenti: Ottimo condimento per pasta con aggiunta di panna, per mantecare risotti, per insaporire zuppe, su crostini di pane si suggerisce di riscaldarla leggermente, con frutta a guscio e sedano

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti, sale

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Crema a base di formaggio

Stagionatura: Shelflife 24 mesi

Produzione: Tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: 53% Mgss

Peso: 105 g

Dimensioni: In vasetto

Produttori: laboratorio artigianale