

Erborinato Sancarlone di Pecora



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora

Una variante del nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone di Pecora

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

Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore: Tipico del latte di Pecora, leggermente 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: pecora, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni



Formaggi per Tradizione

Produzione: stagionale

Grassi: 25% stq

Peso: 3.8 kg

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

Produttori: casaro della provincia di Novara