Erboricao



Descrizione

Ultimo arrivato tra le varianti del classico formaggio Blu novarese, 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 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 ed infine il formaggio è decorato con arancia candita.

L’Erborinato a questo punto viene lasciato maturare per almeno 60 giorni nelle cantine della “Luigi Guffanti” ad Arona.

Allergene: Nocciola

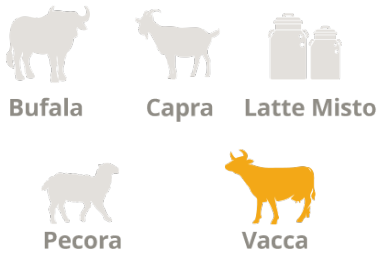
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore

Forte, intenso, intervallato dalle noti dolci e leggermente affumicate della crema di cioccolato e arancia.

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Grappa (varie aromatizzazioni). Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino Intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 47% Mgss
- **Peso:** 3 - 3, 5 kg
- **Dimensione:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007283
- **Codice tagliato:** 1007284