Erborinato Sancarlone caffè in crosta



Descrizione

L'**Erborinato Sancarlone caffè in crosta** è una variante del formaggio Blu novarese. Prende il nome dal Santo protettore della città di Arona, San Carlo Borromeo. Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara, sottoposto a processo di erborinatura. Il risultato è un formaggio a pasta erborinata che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. Successivamente alla salatura e dopo un periodo adeguato di sgrondo del siero, in Luigi Guffanti il formaggio viene lavorato nel caffè e lasciato maturare per almeno altri 90 giorni dall'arrivo nelle cantine di Arona. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura moderatamente diffusa negli spazi naturalmente presenti all’interno della pasta. Leggere striature di caffè nel sottocrosta, dovute alle infiltrazioni della ricopertura superficiale.

Sapore

Forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 120 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 47% Mgss
- **Dimensioni:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007359
- **Codice tagliato:** 1007360