# Erborinato Sancarlone di Capra



## Descrizione

Un’altra variante del classico Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: San Carlo. L’ **Erborinato Sancarlone di capra** è ottenuto dalla lavorazione di latte caprino, raccolto in provincia di Novara e richiama la grande tradizione dei formaggi blu, aggiungendo toni ircini che si accompagnano alle tipiche note fungine dovute al processo di erborinatura e successivamente di stagionatura.

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

**ACQUISTALO NELLO SHOP >>**

[guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

**Regione**




**Origine Latte**




**Aspetto**

Pasta erborinata soda e compatta leggermente asciutta, tendente al morbido

**Sapore**

Ircino, sapido ma non piccante.

**Abbinamenti**

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

## Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** stagionale
- **Grassi:** 22 % stq
- **Dimensioni:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007354
- **Codice tagliato:** 1007356