Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Crema di Erborinato Sancarlone



Descrizione

Crema a base di formaggio, una nuova interpretazione del Blu novarese che porta il nome di San Carlo, Santo protettore della città di Arona.

Il formaggio è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino pastorizzato proveniente dalla provincia di Novara, successivamente sottoposto a processo di erborinatura mediante inoculazione di penicillium roqueforti.

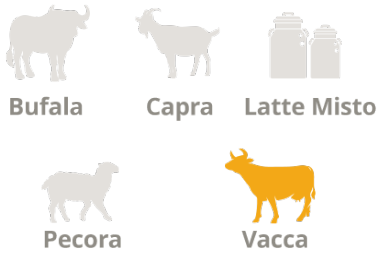
Si inserisce nella grande tradizione dei blu piemontesi, proponendosi come un eccellente ingrediente per le preparazioni culinarie e come complemento per antipasti ed aperitivi sfiziosi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** crema a base di formaggio
- **Stagionatura:** Shelflife 24 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 53% Mgss
- **Peso:** 105 g
- **Produttori:** laboratorio artigianale
- **Codice:** 0300020