



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



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

## **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