Erborinato Sancarlone



Descrizione

Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l**Erborinato Sancarlone** (in onore di San Carlo Borromeo, la cui colossale statua protegge dall'omonimo colle la cittadina di Arona, dove ha sede la Luigi Guffanti).

Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara, unendo due lavorazioni differenti (latte della sera con latte della mattina successiva) ed erborinato mediante il tradizionale processo di inoculazione di penicillium roqueforti nella pasta e successivamente stagionato in cantina.

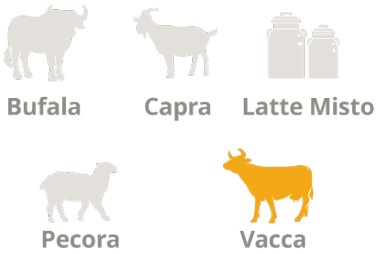
Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura moderatamente diffusa negli spazi naturalmente presenti all’interno della pasta.

Sapore

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

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, vaccino
- **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
- **Diametro:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007332
- **Codice tagliato:** 1007333