Erborinato Sancarlone al Tartufo



Descrizione

L'**Erborinato Sancarlone** in una versione inedita. Questo formaggio presenta un innesto manuale, tramite siringatura, di tartufo nero 100% (Tuber Aestivum Vitt). Vanta un sapore deciso e piccante, ma allo stesso tempo raffinato, rendendolo ideale per le degustazioni. La lavorazione è interamente artigianale, senza l'aggiunta di fermenti. [guffanti_pdf_button]
GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta , con erborinatura bluastra e moderatamente diffusa con infiltrazioni marcate di Tartufo nero

Sapore

Sapore intenso leggermente piccante con note classiche di tartufo

Abbinamenti

Vini rossi corposi ed invecchiati, mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse accompagnato da pane di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino Intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 47% Mgss
- **Peso:** 3.5 kg
- **Diametro:** scalzo 10-12 cm, Larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007372
- **Codice tagliato:** 1007373