Erborinato Sancarlone allo zafferano



Descrizione

Una variante del classico Blu novarese che omaggia il Santo protettore di Arona, San Carlo.

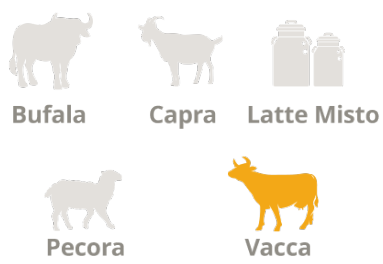
L’Erborinato Sancarlone è prodotto con latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara ed i questa versione con aggiunta di zafferano direttamente nella cagliata. Questa preziosa spezia conferisce note dolci ad un formaggio dal carattere deciso e dal gusto persistente.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta erborinata e compatta, pasta di colore giallo

Sapore

Al dolce del latte con note di zafferano si aggiunge in finale una nota pennicillica

Abbinamenti

Pane nero, mostarda d’uva, frutta secce. Passito di Erbaluce di Caluso, vini rossi corposi.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 47%
- **Peso:** 3 - 3.5 kg
- **Diametro:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm
- **Produttori:** casaro della provincia di Novara
- **Codice Forma:** 1007355
- **Codice tagliato:** 1007357