



Allevatore di Formaggi

## 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 in 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



Piemonte

#### Origine Latte



Bufala

Capra

Latte Misto

Pecora

Vacca

#### 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 secca. Passito di Erbaluce di Caluso, vini rossi corposi.

## Specifiche tecniche

---

- **Latte:** vaccino pasteurizzato
- **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