

# Erborinato Sancarlone



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Un nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlone.

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. E' un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi.

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

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

**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, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 47% Mgss

**Peso:** 3 - 3,5 kg

**Dimensioni:** scalzo 10-12 cm, larghezza 25-30 cm

**Produttori:** Casaro della provincia di Novara

**Codice forma:** 1007332

**Codice tagliato:** 1007333