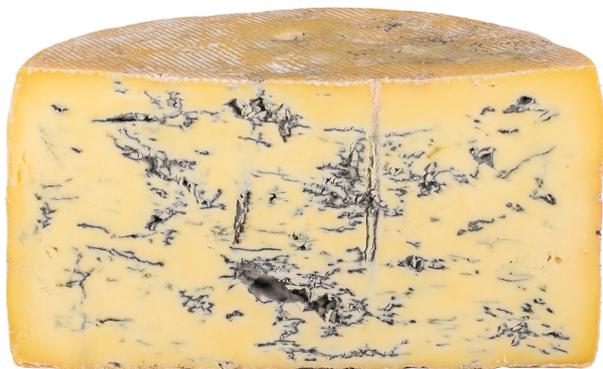


Erborinato Sancarlone allo zafferano



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 inteso, caratterizzato dalla presenza dello zafferano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta erborinata e compatta, pasta di colore gialla

Sapore: al dolce del latte con note di zafferano si aggiunge in finale una nota pennicillica

Abbinamenti: passito di Erbaluce di Caluso

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 47%

Peso: 3 - 3.5 kg



Allevatore di Formaggi

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

Produttori: casaro della provincia di Novara

Codice forma: 1007355

Codice tagliato: 1007357