

CBC Stilton tradisjonell PDO ca 8 kg

Pasteurisert stilton laget på tradisjonelt vis med animalsk løpe.

Stilton kan spores tilbake til midten av 17-hundretallet og har fått sitt navn og gode rykte fra byen Stilton i Huntingdonshire i Midt-England. Dette er en av de virkelig klassiske blåmuggostene, på linje med Gorgonzola og Roquefort. Denne varianten er laget i Nottingham på den gamle måten, med animalsk løpe og den tradisjonelle fremgangsmåten med manuelle prosesser for å få en mer kremet konsistens på ostemassen.

Produktnummer	905903
EPD-nummer	2612224
Antall i kartong	1

* 2 6 1 2 2 2 4 *

Stilton er først og fremst en dessertost, og serveres best med mørkt brød eller tørr kjeks. Den er velegnet til kanapeer eller som et smakfullt smørbrød servert på engelsk vis sammen med en sterk kopp te. Stilton kan også brukes som grunnkomponent i en «Blue Cheese dressing», og som smaksforsterker i en viltsaus.

Stilton er en ost som modnes over tid, og den har sin «topp» smaksmessig fra 12 uker og oppover. Osten er brun i skorpen, mens kjernen er gulhvit og marmorert. Konsistensen er tett og mer kremet enn de vanlige stiltonostene. Smaken er fyldig, syrlig og aromatisk.

