

Colston Bassett Stilton ca 8 kg

Håndlaget Stilton fra Nottinghamshire. Laget på pasteurisert kumelk.

Stilton har sitt opphav etter byen med samme navn, har ca. 300 års historie bak seg og regnes blant de klassiske blåmuggostene på linje med Gorgonzola og Roquefort. Denne osten produseres på pasteurisert kumelk, er områdebeskyttet (PDO) og kan derfor bare produseres i Nottinghamshire, Leicestershire eller Derbyshire, England. Denne varianten er laget på den gamle måten, med tradisjonelle manuelle prosesser for å få en mer kremet konsistens på ostemassen.

Produktnummer	905911
EPD-nummer	5184411
Antall i kartong	1

5184411

Stilton er først og fremst en dessertost, og serveres best med Fruktbrød, sirupsbrød eller en nøytral ostekjeks. Komplimenter gjerne med portvinsyltede rosiner eller fiken.

Colston Basset er som andre Stilton 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.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

25.11.2026

Oluf Lorentzen