

CBC Stilton krukke PDO 100 g

Cropwell Bishop lager Stilton krukker av beste kvalitet til jul.

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. Vår produsent Cropwell Bishop Creamery er et familie eiet firma som holder til i Vale of Belvoir på grensen mellom Nottinghamshire og Leicestershire.

Produktnummer	905992
EPD-nummer	2268746
Antall i kartong	12

* 2 2 6 8 7 4 6 *

Stilton er først og fremst en dessertost, den er også velegnet til kanapeer og osteanretninger eller som et smakfullt smørbrød, servert på engelsk vis med en sterk kopp te til. Stilton kan også brukes som grunnkomponent i en Blue Cheese dressing og som smaksforsterker i saus. Som tilbehør til denne osten anbefaler vi mørkt brød eller usaltet kjeks.

Stilton er meget sterk og rik på smak, men likevel mindre salt enn den franske Roquefortosten. Fargen på osten er gulhvit og marmorert mens konsistensen er tett og "kort". Osten som ligger i krukkene er smørbar. Smaken er fyldig, aromatisk og meget særegen. Stilton er en ost som modnes over tid og den har best smak fra 12 uker og oppover.

