

Long Clawson Stilton krukke PDO 100 g

En liten Stiltonkrukke er for mange selvskreven til jul.

Stilton er en blåmuggost produsert av pasteurisert kumelk. Osten kan sporestilbake til midten av 17-hundretallet. Den har sitt gode navn og rykte fra byen Stilton i Huntingdonshire i Midt-England. Stilton er en ost som modnes over tid, og den har sin smaksmessige topp fra 12 uker og oppover. Stilton er en av de klassiske blåmuggsostene på linje med Gorgonzola og Roquefort.

Produktnummer	905993
EPD-nummer	360677
Antall i kartong	6

* 3 6 0 6 7 7 *

Stilton er først og fremst en dessertost, gjerne servert med stangselleri og reddiker. Serveres forøvrig best sammen med mørkt brød eller tørr kjeks. Den er velegnet til kanapeer 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 en viltsaus. Fin på ostebordet med mørkt brød.

Stilton er meget sterk og rik på smak. Den er ikke så salt som den franske Roquefort. Fargen på osten er gulhvit og marmorert. Konsistensen er mer kremet enn klassisk Stilton. Smaken er fyldig, aromatisk og meget særegen.

