

CBC Stilton krukke PDO 200 g

Cropwell Bishop lager Stilton krukker av beste kvalitet til jul.

Stilton er en blåmuggost produsert av pasteurisert kumelk. Osten kan spores tilbake 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 blåmuggostene på linje med Gorgonzola og Roquefort.

Produktnummer	905994
EPD-nummer	361402
Antall i kartong	6

* 3 6 1 4 0 2 *

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 tett og «kort». Osten i krukkene er smørbare. Smaken er fyldig, aromatisk og meget særegen.

