

Long Clawson reserve blue stilton PDO ca 8 kg

Håndlaget stilton laget på pasteurisert kumelk.

Long Clawson Blue Stilton er en prisvinnende ost produsert i hjertet av "the Vale of Belvoir". 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, i England. Denne varianten er laget på den gamle måten, med tradisjonelle manuelle prosesser for å få en mer kremet konsistens på ostemassen. Hver eneste ost er vurdert og håndplukket av deres "Master Cheesemakers" for å garantere kvaliteten på osten. Tidligere hadde denne osten to brands; Thomas Hoe og Long Clawson. Nå er de slått sammen til ett, og har fått navnet Clawson Reserve.

Produktnummer	905909
EPD-nummer	6098669
Antall i kartong	1

6098669

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

Long Clawson Blue Stilton er som andre stilton brun i skorpen, mens kjernen er gulhvit og marmorert. Smaken er fyldig, syrlig, og aromatisk.

Fasthet	Fyldighet	Skarphet

25.11.2026

Oluf Lorentzen