(S) Baby Stilton PDO ca 2 kg

Engelsk Stilton er en av de klassiske blåmuggostene på lik linje med Italias Gorgonzola og Frankrikes Roquefort.

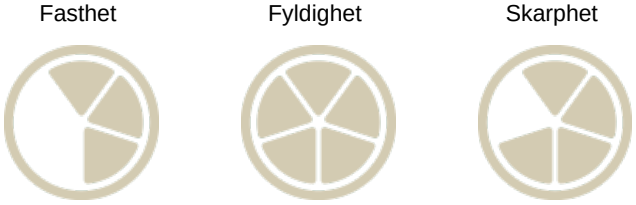
Stilton er en blåmuggost produsert av pasteurisert kumelk. Osten kan spores tilbake til midten av 17-hundretallet. Den har fått sitt navn og gode rykte fra byen Stilton i Huntingdonshire i Midt-England. Stilton er en av de klassiske blåmuggostene på linje med Gorgonzola og Roquefort.

Produktnummer	905901
EPD-nummer	2233799
Antall i kartong	1

* 2 2 3 3 7 9 9 *

Stilton er først og fremst en dessertost, og serveres best med mørkt brød eller tørr kjeks. Den er velegnet til kanapeer eller som et smakfullt smørbrød servert på engelsk vis sammen med en sterk kopp te. Stilton kan også brukes som grunnkomponent i en «Blue Cheese dressing», og som smaksforsterker i en viltsaus.

Stilton er en ost som modnes over tid, og den har sin «topp» smaksmessig fra 12 uker og oppover. Osten er brun i skorpen, mens kjernen er gulhvit og marmorert. Konsistensen er tett og «kort», og osten kan tidvis være vanskelig å skjære. Smaken er fyldig og aromatisk.



Oluf Lorentzen