



(Utgått) Stilton mini (vokset) PDO 225 g

Cropwell Bishop's Stilton med voks.

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	905904
EPD-nummer	2999480
Antall i kartong	12



* 2 9 9 9 4 8 0 *

Stilton er først og fremst en dessertost, men den er også velegnet til kanapeer og ostepanretinger 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.

Denne lille varianten av Stilton har en litt mykere konsistens og er mindre salt enn den franske roquefortosten. Fargen på osten er gulhvitt og marmorert mens konsistensen er tett og "kort". Ved temperering blir denne osten så godt som smørbar. Smaken er fyldig, aromatisk og meget særegen.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

