



Fine cheese Stilton krukke 100 g

Fine Cheese Company sin klassiske Stilton krukke. Laget på pasteurisert kumelk.

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. Denne varianten er laget på den gamle måten, med animalsk løpe og den tradisjonelle fremgangsmåten med manuelle prosesser for å få en mer kremet konsistens på ostemassen.

Produktnummer	905990
EPD-nummer	4855854
Antall i kartong	12



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

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

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

