

BLUE STILTON CROPWELL BISHOP



CODICE	46820
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Inghilterra
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	7,5 kg circa

Formaggio erborinato, uno dei pochi inglesi a denominazione di origine protetta

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato, uno dei pochi inglesi a denominazione di origine protetta, prodotto con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Presenta una crosta naturale, dura, rugosa, di color grigio bruno. La pasta, di colore ambra pallido con venature blu uniformi, è compatta, cremosa e abbastanza friabile
SAPORE	Al palato la pasta è liscia e burrosa, con un sapore rotondo, maturo, ricco e piccante. La dolcezza iniziale lascia il posto a note più complesse di burro cotto, sottobosco, fungo, cantina umida
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Cropwell Bishop Creamery - Nottingham - Inghilterra
CURIOSITÀ	Solo 6 caseifici nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire, sono autorizzati a produrre lo Stilton, secondo le regole previste dal disciplinare. Occorrono 78 litri di latte per produrre una forma di Stilton da 8 kg
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tavola, è perfetto anche nelle insalate, spalmato su cuori di sedano o altre verdure crude, nella Jacket Potato al posto del burro o sulla pizza. Delizioso con la gelatina di vino Picolit o in abbinamento a un sake ricco e dalle pronunciate note di umami