SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Stilton

Pasta: Azul
Leche: Vaca
Origen: Inglaterra
Intensidad:

Este queso debe su nombre a un pueblo de Cambrigeshire.

Se denomina "el rey de los quesos" en Inglaterra. La leyenda cuenta que hace 300 años una mujer descubrió la receta y le encantó tanto que empezó a producirlo en mayor cantidad.

Su procedimiento es bien guardado por 6 queserías que lo elaboran.

La masa cuajada no se prensa, se introduce en moldes circulares con agujeros laterales donde se escurre el suero, lo que se consigue al girar la masa con regularidad durante una semana.

Pertenece a la categoría del queso azul. Su corteza es áspera y crujiente, su pasta cremosa con venas azuladas. Posee un fuerte sabor a nueces y provoca toques picantes en función de su maduración.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien con peras, apio y ate de membrillo.

Se combina bien con un O'Porto o como vinos de postre y vendimia tardía.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com