



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅓



Colston Basset Stilton



Valore energetico/Brennwert/Energy	392,85 kcal 1641 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32,14 g 21,42 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25 g
Sale/Salz/Salt	1 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
412		8 kg	ø 21 H 22cm	6 m	56%		1

Fornitore: Neal's Yard Dairy

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: persistente, dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza

Aromi: funghi secchi, sottobosco, frutti di bosco

Lieferant: Neal's Yard Dairy

Herkunft: England

Typologie: Blauschimmelkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab, Kulturen

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: pflanzlich, fruchtig

Textur: buttrig-schmelzend

Geschmack: anhaltend, süß-herb, pikante

Noten

Aroma: getrocknete Pilze, Unterholz, Waldfrüchte

Supplier: Neal's Yard Dairy

Origin: England

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: persistent, bitterish-sweet, sensation of hotness

Aromas: dried mushrooms, undergrowth, forest fruit

DESCRIZIONE

Erborinato a base di latte vaccino selezionato da Neal's Yard Dairy in Gran Bretagna. Per fregiarsi dello status DOP deve essere prodotto nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire.

Avendo una particolare consistenza, un tempo in Inghilterra si mangiava con un cucchiaino. Stagionatura ca. 6 mesi. Lo Stilton può essere consumato in vari modi: con le verdure, nelle creme di legumi, nelle zuppe oppure spalmato su cracker, biscotti e pane.

ABBINAMENTI

Gli inglesi usano gustarlo a fine pasto accompagnandolo con un buon vino Porto Marsala Sherry

BESCHREIBUNG

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, der von Neal's Yard Dairy in Großbritannien selektioniert wird.

Um die geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP) tragen zu können, muss er im Gebiet der drei Regionen Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire hergestellt werden.

Wegen seiner speziellen Konsistenz wurde er früher auch mit dem Löffel gegessen. Reifung ca. 6 Monate. Der Stilton kann auch zu Gemüse, in Cremes oder in Suppen aber auch auf Cracker und Brot gestrichen genossen werden.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Die Briten genießen den Stilton gerne mit einem guten Glas Portwein Marsala Sherry

DESCRIPTION

Cow milk blue-cheese selected by Neal's Yard Dairy in Great Britain. In order to receive the POD certification the Stilton needs to be produced exclusively in the regions of Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Due to its peculiar consistency, the English used to consume it with a spoon. It can be used in various ways: accompanied by vegetables, in creams or soups or spread on crackers, biscuits or bread.

PAIRINGS

The British usually enjoy it at the end of the meal paired with a glass quality port Marsala Sherry