



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/3



Colston Basset Stilton



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	110 KCAL 462 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	9,0 G 6,0 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	1,0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	7,0 G
Sale/Salz/Salt	2,3 G

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: 144

Provenienza: Inghilterra

Tipologia: erborinato

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: vegetale, fruttato

Texture: burrosa-solubile

Gusto: persistente, dolce-amarognolo, sensazione di piccantezza

Aromi: funghi secchi, sottobosco, frutti di bosco

DESCRIZIONE

È un erborinato a base vaccina selezionato dal Neal's Yard Dairy in Gran Bretagna. Se è prodotto nelle contee del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire è ad origine di denominazione protetta. Data la sua consistenza, un tempo veniva consumato con un cucchiaino. Il periodo di maturazione è di circa quattro mesi. Sotto la crosta il formaggio è liscio e burroso con la tipica venatura verde-blu. Ha un gusto complesso e persistente con aromi di funghi essiccati

ABBINAMENTI

Vini consigliati: Porto, Sherry, Marsala

Lieferant: 144

Herkunft: England

Typologie: Blauschimmel

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

BESCHREIBUNG

Ein Blauschimmelkäse auf Kuhmilchbasis, der von der Neal's Yard Dairy in Großbritannien ausgewählt wird. Um den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung zu erhalten, muss er in den Grafschaften Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire hergestellt werden. Da er eine besondere Konsistenz aufweist, wurde er früher mit einem Teelöffel gegessen. Die Reifezeit beträgt ungefähr vier Monate. Unter der Rinde ist der Käse glatt und butterig mit der typischen blauen Aderung. Er besitzt einen komplexen nachhaltigen Geschmack und ein Aroma von getrockneten Pilzen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Porto, Sherry, Marsala

Supplier:

Origin: England

Type: blue cheese

Ingredients: milk, salt, rennet, culture

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

TASTING

Odour: vegetal, fruity

Texture: buttery-soluble

Flavour: persistent, bitter-sweet, sensation of hotness

Aromas: dried mushrooms, undergrowth, forest fruits

DESCRIPTION

A cow's milk-based blue cheese selected by Neal's Yard Dairy in the UK. To obtain Protected Designation of Origin status, it must be produced in the counties of Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Because it has a special consistency, it used to be eaten with a teaspoon. The ripening period is about four months. Under the rind, the cheese is smooth and buttery with the typical blue veining. It has a complex lasting flavour and an aroma of dried mushrooms.

PAIRINGS

Wine accompaniment: Porto, Sherry, Marsala