




 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 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

 1/2

 1/4

 1/8

  
Affineur



## Colston Basset Stilton

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	110 kcal 462 kJ
Grassi/ Fett/Fet	9,0 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	6,0 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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:** Neals yard

**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

**Lieferant:** Neals yard

**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

**Supplier:** Neals yard

**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

### DESCRIZIONE

Erborinato a base di latte vaccino selezionato da Neal's Yard Dairy in Gran Bretagna. Per fregiarsi dello status DOP dev'essere prodotto nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire. Avendo una particolare consistenza, un tempo in Inghilterra si mangiava con un cucchiaino. Stagionatura circa 6 mesi. Con un gusto persistente e aromi di funghi secchi.

### ABBINAMENTI

Vini: Porto, Sherry, Marsala

### BESCHREIBUNG

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 ca. 6 Monate. Er besitzt einen nachhaltigen Geschmack und das Aroma von getrockneten Pilzen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Porto, Sherry, Marsala

### DESCRIPTION

Blue-cheese made out of cow milk selected by Neal's Yard Dairy in Great Britain. In order to receive the right to be called a Certified DOP Product, it needs to be produced exclusively in the regions of Derbyshire, Leicestershire and Nottinghamshire. Due to its peculiar consistency, it was once used to be eaten with a spoon. Aged 6 months. With a persistent flavor and aromas of dried mushrooms.

### PAIRINGS

Wines: Porto, Sherry, Marsala