Stilton i Krukke

100 g.

Stilton stammer fra England og går under betegnelsen "Ostenes Konge". Stilton er blevet produceret i mere end 300 år. Stilton fremstilles i dag efter samme håndværksmæssige metoder som man altid har gjort og kun i de tre grevskaber Leicestershire, Derbyshire og Nottinghamshire. Stilton er PDO mærket.
Stilton har en grå/brun lidt knudret naturskorpe - som ikke bør spises - og konsistensen er halvfast og let cremet. Smagen er pikant med et intens, krydret "blåt" strejf.
Osten er lækker på ostebordet eller som snack, med enten nødder, tørrede abrikoser, dadler eller friske figner. I England er der visse steder tradition for, at man blødgør ostemassen med portvin, for at gøre den ekstra delikat.



Ingredienser:
Pasteuriseret Ko**MÆLK**, Salt, Mælkesyrekultur, Vegetabilsk Osteløbe, Skimmelkultur.
Allergener: **MÆLK**

Energi pr. 100 g kcal 410 KJ 1698

Nærings- og indholdsdeklaration	%	Nærings- og indholdsdeklaration	%
Protein	23,7	Fedt	35
Kulhydrat	0,1	Mættede fedtsyrer	23
- heraf sukker arter	0,1	Salt	2

Ostemesteren A/S . Ulvehavevej 44 . 7100 Vejle
Tlf. 75 65 26 46 . Fax 75 65 26 47 . E-mail: om.olsted@mail.dk