



# Blue Stilton AOP



## Description

Le **Stilton AOP**, au lait de vache, originaire de Grande-Bretagne dont il existe deux sortes, le Stilton Bleu et le Stilton Blanc, est produit dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire, et Nottinghamshire. Le Blue Stilton est sans doute le plus connu des deux. C'est un fromage à pâte persillée, avec une texture crémeuse mais friable et une saveur relevée.

Le **Blue Stilton** suit une méthode stricte de production. En effet, procédant à un examen olfactif et visuel, le contrôleur du site de production, décide si le fromage est digne d'être vendu sous l'appellation Stilton. Ceux qui ne le sont pas sont vendus sous le nom de « Blue Cheese ».

## Conseils d'utilisation

Rare fromage britannique à avoir reçu une AOP, il est considéré en Angleterre comme le Roi des Fromages. Ce bleu se déguste volontiers avec des crackers et du raisin, mais c'est probablement à l'Anglaise qu'il faut le déguster, c'est-à-dire avec un pain rustique et surtout avec un porto vintage.

Côté cuisine, il trouvera sa place dans de nombreux plats gourmets, chauds ou froids.

### Avantages clés

- Appellation valorisante
- Plus doux et plus crémeux qu'un bleu classique

Nos idées recettes →



## Nos produits





Code 071006

Blue Stilton AOP mini meule

Code 071005

Blue Stilton AOP meule

## Caractéristiques

-  Royaume-Uni
-  Lait de vache
-  Mini meule 2kg env. ou meule 8kg
-  Affinage 3 mois

