



Blue Shropshire

Herkunftsland

England

Region

East Midlands, Nottingham

Marke

Cropwell Bishop Creamery

Produktart

Edelpilzkäse

Gewicht

ca. 1 kg

Tierart

Kuh

Milchbehandlung

pasteurisiert

Reifezeit

mind. 10 Wochen

Artikelnummer

10666



Aussprache:

Blu Schropschir

Tauchen Sie ein in die verführerische Welt des Blue Shropshire Käses, einer faszinierenden Variante des berühmten Blue Stilton. Durch die Zugabe von Annatto, einem natürlichen Farbstoff aus den Samen des Orleanstrauchs, erhält dieser Käse seine auffällige orangene Farbe, die ihn zu einem ganz besonderen Genuss macht. Im Vergleich zum Blue Stilton präsentiert sich der Geschmack des Shropshire Käses sanfter, wobei die Textur etwas cremiger wird. Der charakteristische Blauschimmelgeschmack wird von feinen Nuancen einer karamelligen Süße begleitet, was dem Blue Shropshire eine einzigartige Geschmacksnote verleiht. Die wunderbare Geschmacksfülle und cremige Textur des Blue Shropshire-Käses werden durch sein atemberaubendes Erscheinungsbild komplettiert, mit blauen Adern, die durch seinen tieforangenen Körper strahlen.

Unser Blue Shropshire wurde bei den British Cheese Awards 2016 als Supreme Champion unter 910 Käsesorten ausgezeichnet und erhielt 2015 und 2017 Great Taste Awards mit einem Stern. Im Jahr 2019 wurde er sogar noch besser und erhielt eine prestigeträchtige Zwei-Sterne-Auszeichnung.

Unsere Empfehlung:

Der Shropshire Blue ist nicht nur eine geschmackvolle Bereicherung auf dem Käseteller, sondern entfaltet seine köstliche Vielseitigkeit auch in anderen kulinarischen Kreationen. Ob als raffinierte Note in einem getoasteten Sandwich, als perfekte Ergänzung zu karamellisierten Walnüssen, gegrilltem rotem Paprika oder als eleganter Akzent in einem Salat mit Honig und Portweinessig – dieser Käse verspricht genussvolle Geschmackserlebnisse. Seine ausgezeichnete Kombinierbarkeit acht ihn zu einem idealen Partner für dunkles Ale und kräftige Rotweine. Der Shropshire Blue eignet sich nicht nur als delikate Begleitung zu diversen Getränken, sondern eröffnet auch neue kulinarische Horizonte, sei es beim Kochen oder beim Genuss mit frischen Früchten.



Marken- & Gütesiegel

