



Blue Stilton PDO

Herkunftsland

England

Region

East Midlands, Nottingham

Marke

Cropwell Bishop Creamery

Produktart

Edelpilzkäse

Gütesiegel

PDO – Protected Designation of Origin

Gewicht

1,25kg

Tierart

Kuh

Milchbehandlung

pasteurisiert

Reifezeit

mindestens 6 Wochen

Artikelnummer

10639



Aussprache: Blu Stilltn

Seit 1910 gilt der Stilton in England als Warzeichen.

Der Stilton ist ein zylinderförmiger Käse mit zarten blauen Adern aus Penicillin-Edelschimmel, die strahlenförmig von der Mitte ausgehen. Der Blue Stilton wird während seiner Herstellung nicht gepresst. Auf seiner natürlich gewachsenen Rinde sind oft noch die Einstechlöcher sichtbar, die dem Edelschimmel Luft zuführen und seine Entwicklung begünstigen. Aufgrund der Verwendung von pflanzlichem Lab eignet sich der Stilton besonders für Vegetarier.

In der Küche bereichert der würzig, cremige Stilton vor allem Saucen, Dressings und Suppen, z.B. Brokkoli- und Selleriesuppen. Ebenso geeignet ist er für Aufläufe, Quiches und oder in einem frischen Salat.

Bei einem Käse mit PDO-Siegel ist die Herkunft der Zutaten und das Gebiet der Herstellung und Reifung definiert. Der Stilton darf so nur in den drei Grafschaften Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire produziert werden. Ein Stilton reift mindestens sechs Wochen. Je jünger er ist, desto scharf-würziger schmeckt er. Für den Transport des zylindrischen Stilton erfand man vor ca. 150 Jahren ein geeignetes Keramikgefäß mit passendem Deckel. In dieser traditionellen und edlen Verpackung wird er auch heute noch zu festlichen Anlässen verkauft.

Marken- & Gütesiegel

