

Stilton Thomas Hoe Stevensson



Information

| | |
|----------------|-------------------------------|
| Varumärke: | Clawson |
| Produktnummer: | 91 |
| Ursprungsland: | Storbritannien och Nordirland |
| Lagring: | Kyl |

Ingredienser

koMJÖLK, salt, vegetabiliskt löpe, grönmögelkultur, mjölksyrabakterier

Övrig information om diet

| | |
|------------|---|
| Vegetarisk | ✓ |
| GMO-fri | ✓ |

Mjuk dessertost

Kungen av de engelska ostarna, Stilton, görs endast i Leicestershire, Nottinghamshire och Derbyshire. Den har faktiskt aldrig tillverkats i orten Stilton! Den görs av pastöriserad komjölk och får mogna under 3-4 månader där den utvecklar sin gråa skorpa med sin smuliga men saftiga konsistens. Smaken är fyllig och stark, den passar utmärkt med ett glas portvin.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energi | 1700 kJ / 410 kcal |
| Fett | 35 g |
| - Varav mättat fett | 23 g |
| Kolhydrat | 0.1 g |
| - varav socker | 0.1 g |
| Protein | 23.7 g |
| Salt | 1.97 g |

Användning

Sallad, matlagning, pålägg, ostbricka

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 0-5 °C

Produktion

Grönmögelost

Värmebehandling: Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjolk: Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 8000 g