



STILTON AOC

Sinihome

Alkuperämerkitty Stilton, sinihomejuusto, on Englannin ylpeys. Juustoon istutetaan *Penicillium glaucum* vasta kymmenen päivää valuttamisen jälkeen. Stilton on puolikova ja hieman kuivahkoa. Homeen muodostama marmorikuvio antaa tälle juustolle juhlallisen ulkonäön.

Rasva 33 %

Suola 2,0 %, voimakassuolainen

Kypsytetty 5 kuukautta, pastöroitu lehmän maito

Alkuperämaa Iso-Britannia

Viiniksi Port, kannattaa kokeilla myös makeaa valkoviiniä

