



Stilton au porto

Affiné au porto durant quatre à cinq semaines, c'est LE fromage du temps des fêtes.

À la réception, les meules de Stilton sont coupées en deux puis piquées. On verse du porto âgé de cinq ans dans les trous du fromage une fois par semaine pendant quatre à cinq semaines.

Depuis 1995, nous préparons le Stilton au porto pour le temps des fêtes. Son arrivée en boutique est habituellement prévue pour la 2e semaine du mois de décembre.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Angleterre
Région	Derbyshire, Leicestershire et Nottinghamshire
Détails	Fromage produit en Angleterre, piqué par La fromagerie Hamel
Producteur	N/A
M.G.	32%
Affinage minimum	5 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	N/A
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Meule d'environ 22 cm de diamètre et 35 cm de haut présentée en demi. Croûte brunâtre recouverte de cire. Pâte ivoire à beige et persillage bleu vert foncé, ferme et onctueux en bouche, légèrement friable. On aperçoit les coulées de porto à l'intérieur du fromage. Odeur de foin et de raisin fermenté.

Goût

Légère saveur de noisette et de champignon et goût subtil du sucre du porto.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et extra-doux

Vin rouge



Aromatique et souple
Haut-Médoc

Bière



Brune Liqueureuse
Abbaye brune

Autres accords

Cidre de glace, Porto, Sauternes

PRODUITS SIMILAIRES