



Stilton, A.O.P.

Le Stilton est un fromage bleu qui est seulement produits par six fromageries en Angleterre.

Le lait utilisé pour la fabrication du Stilton provient de vaches de race Shorthorn. À noter que la coagulation est obtenue avec de la présure végétale. Aucune présure animale n'est utilisée. L'affinage du Stilton est d'un minimum de 3 mois en cave humide et fraîche.

La production du Stilton remonte aux années 1720.

On trouve aussi sur le commerce du Stilton en pot de grès ou de porcelaine.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Angleterre
Région	Derbyshire, Leicestershire et Nottinghamshire
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	32%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans présure animale
Aspect	Forme cylindrique. Croûte sèche ridée brunâtre à moisissures grises, très légèrement paraffinée. Pâte jaune pâle et ferme avec des veinures serrées et bien égales. La croûte dégage une bonne odeur de cave et de moisissures.
Goût	Prononcé. Arôme de champignons et de noix.

ANECDOTE

À ses débuts, le Stilton était fabriqué dans les villages voisins de la ville de Stilton. Les voyageurs pouvaient y goûter à Stilton et ils en parlaient donc comme le fromage de Stilton. C'est ainsi qu'il a acquis son nom et que sa réputation s'est bâtie.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et extra-doux
Sauvignon, Sémillon

Vin rouge



Aromatique et souple
Cahors, Madiran

Bière



Noire Amère
Stout

Autres accords

Porto, Banyuls

PRODUITS SIMILAIRES

» Shropshire