



Leicestershire Thomas Hoe Stevenson

Le Leicestershire est fabriqué selon la recette traditionnelle. C'est un fromage qui est enveloppé dans un coton à fromage pour l'affinage.

Le Leicestershire était probablement coloré dès le 17e siècle afin de se démarquer des autres fromages. Pendant la Deuxième Guerre Mondiale, cette pratique cesse pour répondre aux normes du rationnement.

Accord bières et fromages à essayer: Les Quatre Surfeurs de l'Apocalypso (Microbrasserie Le Trou du diable) Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: « L'Apocalypso s'adoucit devant le fromage, laissant place à des notes fruitées qu'on n'avait pas perçues à la première bouchée. C'est un tout autre fromage. » Avril/Mai 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Angleterre
Région	N/A
Détails	Leicestershire
Producteur	Long Clawson Dairy
M.G.	35%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Laitier
Particularités	N/A

Aspect

Croûte couverte de coton à fromage. Riche couleur orange.

Goût

Saveur légèrement sucrée, caramélisée et légère acidité caractéristique pour beaucoup de fromages anglais.

ANECDOTE

Le produit porte le nom de Thomas Hoe Stevenson qui était producteur de Stilton à la fin des années 1800 et au début des années 1900 et qui a été un fondateur de Long Clawson Dairy qui existe depuis 1911.

ACCORDS

Vin blanc



Chablis, Sauvignon blanc

Vin rouge



Côtes du Rhône, Côtes de Bourg

Bière



Blonde Amère

Autres accords

Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Pacific Rock
- » Cheddar rustique d'Avonlea
- » Jersey du Fjord