

SHROPSHIRE CON MALVASIA DULCE



SHROPSHIRE CON MALVASIA DULCE

Leche pasteurizada de vaca

Descripción: Del Reino Unido. Queso azul de color anaranjado, que madura unas 12 semanas. Es muy similar al Stilton pero se diferencia por su color, debido a que se le añade un colorante natural llamado archiota, y es bastante más cremoso. En los lagares de Xerigots le clavamos una botella de vino dulce, vermut o cerveza, siguiendo un proceso de afinado, en el que dejamos macerar el licor dentro del queso durante unos días, para conseguir un gusto y una textura muy especial.

Fue elaborado por primera vez en los años 1970 en la láctica Castle Stuart en Inverness (Escocia) por Andy Williamson, un fabricante de quesos experto en la preparación de queso Stilton en Nottinghamshire.

Formato: 8kg

Código: 575