

SHROPSHIRE AMB MALVASIA DOLÇA



SHROPSHIRE AMB MALVASIA DOLÇA

Llet pasteuritzada de vaca.

Del Regne Unit. Formatge blau de color ataronjat, que madura unes 12 setmanes. Es molt similar al Stilton però es diferencia pel seu color, perquè se li afegeix un colorant natural anomenat arxiota, i és força més cremós. Als cups de Xerigots li clavem una ampolla de vi dolç, vermut o cervesa, seguint un procés d'afinat, en el qual deixem macerar el licor dins del formatge durant uns dies, per aconseguir un gust i una textura molt especial.

Fou elaborat per primera vegada als anys 1970 a la làctica Castle Stuart a Inverness (Escòcia) per Andy Williamson, un fabricant de formatges expert en la preparació de formatge Stilton a Nottinghamshire.

Format: 8kg

Codi: 575