

## STILTON



## STILTON

**Leche pasteurizada de vaca**

De Nothinghamshire (Reino Unido). Tiene una maduración de entre 3 y 4 meses. De sabor consistente y textura cremosa con vetas azules de *penicillium roqueforti*.

Es uno de los quesos más tradicionales del Reino Unido.

Se suele tomar maridado con Oporto o mojado con unas gotas de este vino dulce.

**Formato:** 8kg

**Código:** 569