



## CBC Shropshire blåmuggost m/whisky PDO 200 g

### Shropshire blåmuggost i krukke med whisky.

Blue Shropshire har aldri blitt laget på stedet med samme navn, men ble først produsert i Inverness i Skottland som et forsøk på å utvikle en Stiltonlignende ost. Den het først Inverness-shire blue og Blue Stewart, men fikk til slutt navnet Shropshire Blue for å kunne selge den lettere. Den pasteuriserte kumelken er tilsatt et naturlig fargestoff som kommer fra frøene til orleanplanten, annatto, som gir et fint fargespill mellom den gule ostemassen og den blå muggen. Blue Shropshire blir i dag kun produsert av tre meierier som også lager Stilton. Vår produsent Cropwell Bishop Creamery er en av disse tre og er et familie eiet firma som holder til i Vale of Belvoir på grensen mellom Nottinghamshire og Leicestershire.

**Produktnummer** 905996  
**EPD-nummer** 1286236  
**Antall i kartong** 6



\* 1 2 8 6 2 3 6 \*

Blue Shropshire er først og fremst en dessertost, den er også velegnet til kanapeer og ostepanretinger eller som et smakfullt smørbrød, servert på engelsk vis med en sterk kopp te til. Som tilbehør til denne osten anbefaler vi mørkt brød eller usaltet kjeks. vi mørkt brød eller usaltet kjeks.

Blue Shropshire er meget sterk og rik på smak, med tydelig preg av Whisky, fargen på osten er gulaktig og marmorert mens konsistensen er kremet og smørbar. Blue Shropshire er en ost som modnes over tid og den har best smak fra 12 uker og oppover.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

