

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Shropshire Blue, Stilton

28,27 €



El Shropshire es un queso azul hecho de leche de vaca pasteurizada, y emplea cuajo vegetal. El color naranja procede de la adición de achiote, un colorante natural. Ha sido descrito como un cruce entre Stilton y Cheshire. El *Penicillium roqueforti* produce las vetas.

El queso tiene un color marrón anaranjado oscuro, corteza natural y madura entre 10 a 12 semanas. Hecho de forma parecida al Stilton, es más suave que el Stilton, pero igual de cremoso. Las vetas de color azul resaltan sobre el interior naranja. Presenta un toque dulce de caramelo tras el sabor amargo y picante del azul.

País:	Reino Unido
Región/Autonomía:	Andalucía
Zona:	-
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	Entre 10 y 12 semanas
Tipo de pasta:	semi-blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	intenso
Materia Grasa:	graso
Presentación Tª-pica:	Piezas redondas de 12Kg

[Información](#)