

Stilton P.D.O. Colston Basset

El por qué de este queso en Cultivo

No es solo el queso azul por excelencia de las islas británicas, es una de las referencias a nivel internacional. El queso Stilton representa una institución en cualquier mostrador que se precie. Una rareza tecnológica, pues el molido de la cuajada gracias al uso de un molino es ampliamente utilizado en fabricaciones tipo Cantal, Salers, Laguiole o Cheddar, pero no en azules, y en una parte de UK han sabido adaptar esta herramienta tecnológica para conseguir un queso azul muy singular, que es conocido en tecnología quesera como un azul de venas. Colston Basset lleva más de un siglo elaborando de la misma forma estos quesos, que llegan desde fábrica a nuestros espacios para el deleite de todo el equipo y el de los clientes.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Queso azul de venas
Tipo de leche	Leche de vaca
Raza del animal	Holstein frisona
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo vegetal (flor de cardo)
Tiempo de afinado	4 a 6 meses
Formato	Cilíndrico 8 kg.
Elaborador / Afinador	Colston Basset Dairy
Localización de la elaboración	Nottingham (UK) ●
Localización del afinado	Nottingham (UK) ●



El queso

De textura increíblemente mantecosa, conseguida gracias al peinado manual de la cuajada en la cuba y al molido posterior tras una larga fermentación en bloque (proceso semejante al de la cheddarización), es sabroso, afrutado, profundo, goza de un ligero toque ácido y la intensidad de su sabor no va de la mano con la agresividad propia de otros quesos azules. La ausencia de cavernas y la consecuente escasez de oxígeno, ha favorecido un desarrollo limitado del moho *Penicillium roqueforti*, lo que ha controlado el desarrollo de los procesos de degradación de proteínas y grasas, logrando un buen equilibrio en la textura y aroma y sabor del queso.

El productor

Colston Bassett Dairy es el hogar de los tradicionales quesos Stilton y Shropshire Blue. Esta lechería / quesería lleva más de cien años elaborando quesos excepcionales reconocidos internacionalmente. La cooperativa agrícola, que se estableció por primera vez en 1913, sigue funcionando en la actualidad. La lechería se desarrolló a partir de la visión de un médico local, el Dr. William Windley, que sentó las bases de la que sería que sigue elaborando todos los azules respetando las formas y maneras tradicionales, utilizando leche de granjas locales, todas ellas situadas a menos de 2 km de la lechería en el Valle de Belvoir.

Ambos quesos son creados por un equipo altamente cualificado y dedicado de personal experimentado, utilizando recetas que se han transmitido de generación en generación. Conocido por su excelente sabor, Colston Bassett es disfrutado por los amantes del buen queso en todo el mundo.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Porter, Imperial Stouts, Bocks

Vinos: Vinos de uva pasificada (tostados de ribeiro), vinos fortificados (Porto, Madeira)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: higos, pera en almíbar, frutos rojos secos

Frutos secos: nueces pecanas

Pan: panes de nueces, panes de centeno cocción lenta (Pumpernickel)

Con otros ingredientes en la cocina: