

# STILTON D.O.P.



## FICHA TÉCNICA

Queso azul curado graso  
**Leche pasteurizada de vaca**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 5- 6 meses aprox.  
**Formato:** 8 kg aprox.  
**Nottinghamshire, Reino Unido**



## EL QUESO

De textura increíblemente mantecosa conseguida mediante el peinado manual de la cuajada, 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 Stilton.

Receta exclusiva para Neal 's Yard Dairy.

## EL PRODUCTOR

En 1913, una pequeña cooperativa de ganaderos de la aldea de Colston Bassett (Nottinghamshire) aúna esfuerzos y construye la quesería de Stilton más pequeña de Gran Bretaña. Con un radio de menos de dos kilómetros de las cuatro granjas que lo abastecen, Colston Bassett District Dairy lleva elaborando queso Stilton desde 1920.

Neal 's Yard Dairy sentaría, en los 80, la producción de una receta personalizada en la que se establecería el uso de cuajo animal, que le proporcionaría más cuerpo al queso, y un menor número e intensidad de pinchados, para establecer un equilibrio entre los sabores desarrollados por el propio queso y la acción proteolítica de los mohos azules.