

Stilton au Porto

Pâte persillée affinée au Porto



Température de conservation idéale : 4° D.L.C. : 90 jours Poids : 2 KG M.G. : 50 %
Température de conservation idéale : 4° CD.L.C. : 90 days Weight : 2 KG Fat : 50 %

Le conseil de l'affineur :
Spécialité affinée par nos soins en fin d'année. disponible de septembre à janvier. A déguster avec un vin de Porto

The word of the cheese maker:
Speciality ripened in our cellar at the end of the year. Available from September to January. To serve with a Port wine.



Lait pasteurisé
Pasteurised milk

Idée recette :
Servi avec un coulis tiède de porto aux raisins de Corinthe

Recipe's idea:
Served with a coulis of currants.

