



< retour

## Fromagerie Stilton



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

### À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

#### Saisonnalité :



**Type :** À pâte persillée (Bleu, Gorgonzola...)

Le Stilton Cheese — fromage de Stilton — est un fromage anglais. Il existe deux sortes de Stilton, le Stilton bleu (le plus connu) et le Stilton blanc. Le Blue Stilton est protégé sous appellation d'origine protégée en Angleterre, et ainsi sa production doit suivre quelques règles : - un fromage n'a droit au nom de Stilton que s'il est produit dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire, et Nottinghamshire ; - il doit suivre une méthode stricte de

production. D'après ces restrictions, il est ainsi illégal de produire un fromage au nom de Stilton dans le village de Stilton, le village qui lui donne pourtant son nom, mais qui se trouve maintenant dans le Cambridgeshire. Il y a six laiteries où l'on peut produire ce fromage.

Le stilton est l'un des seuls fromage qui peut se congeler enveloppé dans un film alimentaire. Ainsi, il se conserve jusqu'à 3 mois.

## COMMENT CHOISIR ?

Le stilton est un fromage AOC, il doit avoir des veines bleues délicates en forme de rayons à partir du centre.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Ce fromage ne doit pas être emballé sous vide ou hermétiquement. Eviter de le laisser séjourner longuement à l'air ambiant car il se dessèche et peut se contaminer.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
410 kcal	23,70 g	0,10 g	35,00 g	15,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
326,00 mg	788,00 mg	23,00 g	77,00 mg	314,00 mg
sucre	zinc	vitamin A	vitamin B2	vitamin B3
0,10 g	2,90 mg	360,00 µg	0,47 mg	0,70 mg
vitamin B5				
0,90 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

# Fromages à l'assiette [3]

En savoir plus [3]

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16177>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16177>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/fromages-lassiette>