

JUUSTOPORTTI

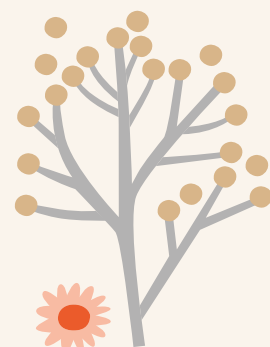
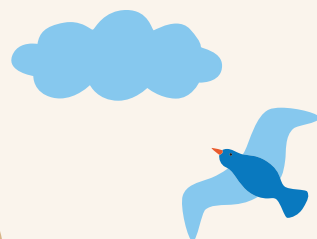
**ENSIMMÄINEN
HIILINEUTRAALI MAITO**

**MAUKKAITA PYSÄHDYKSIÄ
HALKI SUOMEN**



**PIENEN MEIJERIN
SUURI INNOVAATIO**

-
- A stylized illustration featuring a red apple with a green leaf, a yellow banana, and a pink flower with a yellow center, all set against a light beige background.



PÄÄKIRJOITUS

Vastuullisuus on ollut osa Juustoportin tarinaa alusta lähtien, mutta nyt viemme sen uudelle tasolle. Meidän tavoitteemme on olla Euroopan vastuullisin valmistaja. Paalupaikkaa lähdetään tavoittelemaan tekojen kautta. Eläinten hyvinvointi, ihmisten hyvinvointi ja ilmaston hyvinvointi on mahdollista yhdistää. Ja me teemme sen.

HIILIJALANJÄLJETÖN MAITO (s.4-5) tarjoaa kuluttajalle aidon vaihtoehdon, jolla voi nollata hiilijalanjäljen. Se on vastuullisin maito, jossa yhdistyvät eläinten hyvinvointi, parempi tuottajahinta ja ilmastoneutraalius. Päästökompensoinnissa rahat käytetään ilmastotekoihin, jotka ovat todennettavissa ja jotka parantavat ilmaston ohella paikallisten ihmisten elinolosuhteita.

Aina voi tehdä paremmin ja pyrkiä parantamaan jo tehtyä. Oleellisinta on lähteä liikkeelle ja ryhtyä toimeen. Se on meidän viestimme. Ilmastokeskusteluun tarvitaan puheen rinnalle tekoja.

TOINEN YLPEYDENAIHEEMME on Hyvin-tuotesarja, jonka ansiosta suomalaiset syövät miljoona kiloa vähemmän sokeria vuodessa. Kansanterveydelliset vaikutukset ovat merkittävät. Terveellisen ruoankin on oltava hyvää, sillä se jää syömättä, jos maku ei houkuttele. Ainoastaan syöty ruoka on terveellistä ruokaa.

Pyrimme jatkossakin siihen, että Juustoportin tuotteissa maku on kohdallaan, hinta-laatusuhde hyvä ja hiilijalanjälki pieni. Asioita voi tehdä oikein, mausta tinkimättä.

**MEIDÄN TAVOITTEEMME
ON OLLA EUROOPAN
VASTUULLISIN VALMISTAJA.**

Timo Keski-Kasari



JULKAISIJA

Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 9
Meijeritie 3
61600 Jalasjärvi
p. (06) 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
juustoportti.fi

PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiaho
Marjo Keski-Kasari
Niklas Keski-Kasari
Jaana Kuusinen

RESEPTIT JA KUVAT

Syötävän hyvä | Lotta Viitaniemi
Vie kielen | Johanna Oikarinen

VALOKUVAT

Juustoportti

TOIMITUS JA TAITTO

Terhi Rintala
I-print Oy, Anne Vuolle



TEKOJA, EI PELKKIÄ SANOJA

JUUSTOPORTIN VAPAA LEHMÄN MAITO muuttui toukokuussa hiilineutraaliksi. **Niklas Keski-Kasari** sanoo, että vuosien varrella Juustoportti on tehnyt lukuisia toimenpiteitä, joilla on pidetty huolta ympäristöstä.

- Emme ole käyttäneet ikinä kivihiiltä tai raskasta polttoöljyä. Lämpöenergiaa 90 % on bioenergiaa ja käyttämämme sähkö on peräisin uusiutuvista energialähteistä. Meille oli luontevaa ottaa seuraava askel ja siirtyä hyvittämään kokonaan tuotteen hiilijalanjälki.

Miten se toteutettiin?

- Koko tuotantomme hiilijalanjälki laskettiin Luonnonvarakeskuksen (Luke) toimesta. Laskeminen aloitettiin alkupisteestä eli kasvinviljelystä ja jatkettiin valmiiseen tuotteeseen saakka. Tavoitteena oli saada maito, joka ei kiihdytä ilmastomuutosta.

Vapaan lehmän maito on monipuolisesti vastuullista, sen tuotanto ja hyvinvointi on käyty huolellisesti läpi edistyneen tason Welfare Quality -ser-

tifikaattia varten ja siksi tarkkaa, ulkopuolisen tahon keräämää ja arvioimaa tietoa eri vaiheista oli paljon. Vapaan lehmän maito kerätään hyvinvointisopimustiloilta, joille maksetaan tavallista parempaa tuottajahintaa.

- Vapaan lehmän maito on monipuolisesti vastuullista, katsoo asiaa sitten ilmaston, tuottajan tai eläinten hyvinvoinnin näkökulmasta.

JUUSTOPORTTI HYVITTÄÄ Vapaan lehmän maidon jäljelle jäävän hiilijalanjäljen Gold Standard -sertifioitujen projektien avulla. Kun Luke oli laskenut Juustoportin Vapaan lehmän maidoille hiilijalanjäljen eli ilmastovaikutuksen, pystyttiin arvioimaan, millaisesta korvausmäärästä on kyse. Päästökompensatio tapahtuu investoimalla energiatehokkaampiin keittämiin ja metsänistutukseen Afrikassa. Keittimet vähentävät metsän hakkuuta, uusi metsä sitoo hiilidioksidia ja lisää luonnon monimuotoisuutta.

- Autamme siellä missä apua tarvitaan. Juustoportilta on kysytty, miksi hyvitetään ulkomailla. Miksei Suomessa?

- Vastaus on yksinkertainen. Ilmastomuutos ei koske yksin suomalaisia. Tekoja tarvitaan myös muualla. Gold Standard -sertifioituissa hankkeissa myös paikallisten ihmisten elinolosuhteet paranevat – sen lisäksi, että yhteinen ilmastomme voi paremmin.

Juustoportti kartoittaa jatkossa myös suomalaisia kompensatiomahdollisuuksia.

Niklas Keski-Kasari sanoo, että Vapaan lehmän maito on se parempi vaihtoehto.

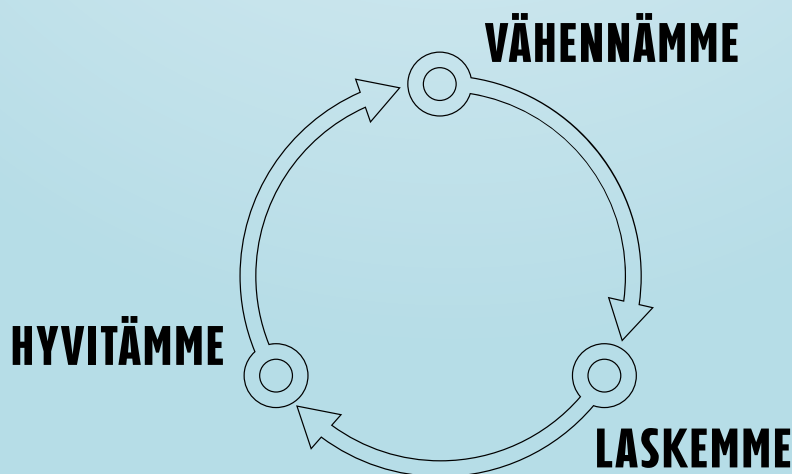
- Tämä on kokonaisuus, jonka erottamattomia osatekijöitä ovat eläinten hyvinvointi, parempi korvaus tuottajille ja ilmastolle paras vaihtoehto.

Hiilijalanjäljen hyvittäminen Vapaan lehmän maidosta oli luontevin vaihtoehto.

- Puheiden sijaan kaipasimme tekoja ilmaston puolesta. Kuluttajalla on nyt aidos-ti mahdollisuus valita paremmin.

L JÄRJETÖN TULEVAISUUS, NYT.

HYVITÄMME VAPAAAN LEHMÄN MAITOJEN HIILIJALANJÄLJEN.
LUE LISÄÄ: JUUSTOPORTTI.FI



*Kehitystyö on jatkuva. Kartoitamme myös suomalaisia kohteita.
Aloitamme hiilijalanjäljen kompensoinnin kahdessa projektissa, Ugandassa ja Etiopiassa.*

UGANDAN PROJEKTI oli ensimmäinen puhtaimpien keittimien hanke, joka sai Gold Standard -sertifikaatin. Kompensaatioilla rahoitetaan ohjelma kokonaisuudessaan. Metsän osuus Ugandan pinta-alasta vähenee joka vuosi noin 2 %. Syynä siihen ovat hakkuut ja polttopuiden käyttö.

Tehokkaammat, puhtaammat keittimet vähentävät ei-uusiutuvan puuenergian käyttöä ja täten hidastavat metsäkatoa. Vähentynyt hakkuutarve taas hidastaa eroosiota sekä eläinten luonnollisten asuinalueiden ja biodiversiteetin katoamista. Tehokkaammat keittimet palavat puhtaammin, jolloin paikallisten altistuminen haitallisille kaasuille vähenee.

ETIOPIAN HUMBON HANKKEEN pitkän aikavälin tavoitteena on palauttaa alueen ekosysteemi ennalleen, vähentää tulvia ja hedelmällisen maaperän myötä lisätä maanviljelyn tuottavuutta. Hankkeen tarkoituksena on luonnon monimuotoisuuden suojeleminen, ilmastonmuutoksen hillitseminen sekä luonnonjärjestelmien palauttaminen ja vesien suojeleminen.

Projekti on myös luonut työpaikkoja paikalliselle väestölle ja parantanut infrastruktuuria.



ELÄINTEN HYVINVOINTI SYDÄMEN ASIANA

Juha ja Suvi Luhtasen maatilalla on tuotettu Vapaan lehmän maitoa alusta lähtien.

- Arvostamme sitä, että viljelijät otettiin mukaan kehittämään jotain uutta. Osaamistamme kuunneltiin. Tekemiseen tuo tiettyä intoa, kun saa tuoda esiin omia mielipiteitä ja sitä kautta kehittää yhdessä omaa tilaa ja yhteistyötä meijerin kanssa, Luhtaset myöntävät.

UUSI PIHATTONAVETTA valmistui vuonna 2014. Se tarjosi puitteet ryhtyä Vapaan lehmän maidon tuottajiksi.

- Eläinten hyvinvointi on joka tapauksessa meille tuottajille ykkösasia. Jos kuluttaja haluaa omalla ostokäyttäytymisellään vaikuttaa eläinten hyvinvointiin, Vapaan lehmän maito on siihen hyvä vaihtoehto.

Vapaan lehmän tiloilla lehmät syövät, lepäävät ja ulkoilevat haluamaansa aikaan. Luhtasen pihattonavetassa lehmä voi käydä lypsillä vaikka yöllä, jos niin haluaa.

Luhtasille suurin satsaus vapaan lehmän maidon tuottajina oli pihattonavetan yhteyteen rakennettu jaloittelutarha.

- Vapaan lehmän tiloilla on jaloittelutarhoja, joilla lehmät voivat ulkoilla halutessaan ympäri vuoden ja olosuhteiden sen salliessa. Osalla tiloista käytetään laitumia ja osalla on rakennettuja jaloittelutarhoja.

WELFARE QUALITY® -auditoinnit ovat vaikuttaneet tiloilla, kun koko ketju alkutuottajilta valmiiseen maitopurkkiin meijerillä on käyty huolellisesti läpi.

- Tykkään olla uuden äärellä, vaikka se vähän työllistääkin. Kuluttajille on nykyisin tärkeää, että tuotanto on läpinäkyvää ja asiat ovat todennettavissa, Juha Luhtanen sanoo.

VAPAAAN LEHMÄN MAITO ON:

- 100 %** hiilineutraalia maitoa
- 100 %** edistyneen tason Welfare Quality® -maitoa ensimmäisenä Euroopassa, valvotusti
- 100 %** vapaasti pihatossa elävien ja ulkoilevien lehmien maitoa
- 100 %** hyvinvointisopimustiloilta kerättyä maitoa
- 100 %** nautojen terveydenhuollon seuranta-järjestelmään kuuluvilta tiloilta
- 100 %** eläinten parempaan kohteluun koulutetuilta ja sitoutuneilta tiloilta
- 100 %** GMO-vapaata
- 100 %** maidosta on tuotettu ympäristöystävällisemmin
- 100 %** perheyriksen jalostamaa
- 100 %** Juustoportin tuottajista saa keskimääräistä korkeampaa tuottajahintaa
- 100 %** läheltä kerättyä



Tarinoiden jäljillä

Juustoportin meijerin vieressä seisoo kaunis, keltainen Vuohiluoman pappila. Juustoportista tuli pappilan omistaja vuonna 2017. Taloa korjattiin hartaudella ja huolella niin, että sen henki säilyi, mutta siitä ei tehty museota. Vuohiluoman pappila on kuluneen talven aikana saanut ensikasteensa juhlapaikkana, kokosten ja tapahtumien näyttämönä. Pappilaa vuokrataan ryhmille ja esimerkiksi perhejuhliin.

Kun talolla on ikää pitkälti toistasataa vuotta, sillä on tarinoita kerrottavana. Vuohiluoman pappilaan liittyvät tarinat on nyt koottu, jotta vierailijalla on mahdollisuus maistaa historiaa pappilassa käy-

dessään. Kun sulkee silmänsä, voi kuulla miten jatkosotaan lähtevät miehet marsivat pappilan ohitse juhannusyönä 1941.

YLÄKERRAN KUISTIN seinässä olevaan vieraskirjan on nimensä kirjoittanut säveltäjämestari **Jean Sibelius**, joka vieraili perheineen pappilassa heinäkuussa 1915. Yksi tarinoista kertoo, miten Sibelius päätyi yöpymään Vuohiluomalla.

Pappila on luonnollisesti ollut Jalasjärven kirkkoherrojen koti. He ovat vuorollaan puhaltaneet elämän talon seinien sisälle ja jättäneet jälkensä puutarhaan, joka oli aikoinaan laaja ja monipuolinen. Kasvihuoneissa kasvatettiin tomaatteja

myyntiin saakka, pihalla tarhattiin mehiläisiä ja hoidettiin laajaa hyötypuutarhaa.

PAPPILOIDEN RUOKAKULTTUURI on oman lukunsa, sillä pöytä oli katettava nopealla varoitussajalla suuremmallekin vierasjoukolle. Perjantai oli palvelusväelle viikon työläin päivä, sillä silloin leivottiin leipiä ja makeita leivonnaisia. Kuparit kiillotettiin ja illan päätteeksi vielä saunotettiin rovasti ja ruustinna.

Pappilan alueelta löytyneet vanhat rahat kertovat, että Vuohiluoman kautta on kuljettu aina. Jo Nuijasodan aikoina ja sitä ennenkin. Nykyinen pappila onkin kolmas lajissaan samalla paikalla.

Kiinnostuitko?

Vuohiluoman pappilaa vuokrataan perhejuhliin ja ryhmien käyttöön. Lisätietoja löydät osoitteesta **www.juustoportti.fi**. Kerromme myös mielellämme lisää.

Ota yhteyttä:

puh. (06) 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi
Kurssitie, 61600 Jalasjärvi

Timo ja Marjo Keski-Kasari palkittiin Vuohiluoman Pappilan kunnostuksesta Ilkan kulttuurikilvellä.



PIENEN MEIJERIN SUURI INNOVAATIO

Juustoportti toi ensimmäisenä Suomessa markkinoille sokeroimattomia ja makeutusaineettomia jogurtteja. Hyvin-tuoteperhettä kehitettiin asteittain. Vaikka sokeria vähennettiin, mausta ei haluttu tinkiä.

- Piti löytää kokonaisuus, joka täytti meidän omat kriteerimme. Tavoitteena oli hyvä, pehmeä maku ilman lisättyä sokeria. Aluksi sokeria vähennettiin hyvin varovasti. Maustamattomia tuotteita tarjottiin rinnakkain maustettujen kanssa, tuoteryhmäpäällikkö **Merja Lehtovaa-ra-Viitala** kuvailee.

Tuotekehitys kulki käsi kädessä tavalisten jogurttien sokerimäärän vähentämisen kanssa. Maun ja sokerin vähentämisen tasapaino löydettiin ensin niissä, ja

hiilihydraattien määrä jogurteissa saatiin laskemaan 13 prosentista 7-8 prosenttiin.

Hyvin-tuotteilla on ollut vaikutusta laajemminkin. Niiden ansiosta suomalaiset saavat jopa miljoona kiloa vähemmän sokeria vuodessa.

PITKÄLLISEN TUOTEKEHITYKSEN läpimurto oli Hyvin-jogurtti, jossa ei ole lainkaan lisättyä sokeria tai makeutusaineita. Sen miellyttävä ja raikas maku saatiin hedelmistä, joita käytettiin tuplasti enemmän kuin tavallisissa tuotteissa.

- Usein sokerin puuttuminen korvataan keinotekoisten makeutusaineiden avulla. Meille se ei ollut vaihtoehto, sillä halusimme säilyttää luonnollisuuden. Siksi tuotekehityksen tie oli pitkä.

Kuluttajilta on saatu kannustavaa ja positiivista palautetta.

- On lämmittänyt mieltä, kun kuluttajat ovat ottaneet Hyvin-tuotteet omikseen. Erityisesti lapsiperheet kaipaavat tuotteita, joissa on makua, mutta ei sokeria tai keinotekoisia makeutusaineita. Lapsilleen haluaa tarjota parasta, mutta terveellistä.

Hyvä palaute kannusti laajentamaan tuoteperhettä jogurteista rahkoihin ja mehukeittoihin, joista kummastakin löytyy hyviä makuja.

- Syksyn mittaan saadaan jogurteihin ja mehukeittoihin lisää makuja. Maku-mieltymykset ja -tottumukset ovat erilaisia. Haluamme tarjota vaihtelua ja valinnanvaraa myös näissä tuotteissa.



KAIKKI Hyvin

Ensimmäisenä ei ole helppoa. Asiat pitää keksiä alusta asti ihan itse. Ei voi ottaa muista malleja, eikä kyllä haluttaisikaan. Sillä me halutaan tehdä asiat aina HYVIN, ellei jopa paremmin. Siksi meidän tuotekehittäjät eivät olleet tyytyväisiä, ennen kuin saatiin tehtyä aidosti sokeroimaton ja makeutusaineeton HYVIN-tuoteperhe, jossa on rutkasti enemmän hedelmää.

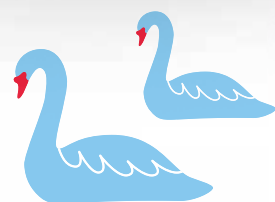
Kun kaikki palikat ovat kohdallaan, lopputuloksena on jotain sellaista mistä me perheyrittysenä voidaan olla aidosti ylpeitä.

Niinhän ne sanoo, että mitä pienet edellä, sitä isot perässä.

JUUSTOPORTTI



JOGURTIT • RAHKAT • MEHUKEITOT



MANGOJOGURTTI-MEHUJÄÄPUIKOT

(N. 6 KPL)

- 2 ½ dl Juustoportti Hyvin mangojogurttia
1 dl tuoremangokuutioita
tai ½ dl mangosetta
1 dl mustikoita
n. 6 muottia ja esim. pillejä tai puutikkuja

Jos käytät tuoremangoa, muusaa se soseeksi. Sekoita ½ dl mangojogurtista mangososeen kanssa. Soseuta myös mustikat. Lusikoi jokaiseen muottiin n. 1 rkl mangosose-jogurttiseosta, n. 2 rkl mangojogurttia ja n. 1 rkl mustikkasosetta. Työnnä muotteihin esimerkiksi hieman kovempi pilli tai puutikku. Pakasta mehujääpuikkoja useampi tunti tai yön yli. Puikot irtuvat muoteista kun pidät niitä muutaman sekunnin lämpimässä vedessä.



MANGORAHKAKAKKU

(HALKAISIJA 16–18CM)

POHJA

n. 150 g (gluteenittomia) digestivekeksejä

n. 50 g Juustoportin sulatettua kirnuvoita

1–2 kaakaojauhetta

TAI

1 dl saksanpähkinöitä (tai muita pähkinöitä)

1 dl pehmeitä taateleita

1–2 kaakaojauhetta

pieni ripaus suolaa

TÄYTE

2 prk (300 g) Juustoportin Hyvin mangorahkaa

2 dl Juustoportin kuohukermää

100 g maustamatonta tuorejuustoa

5 liivatelehteä tai vastaava määrä vegeeliä

2–3 rkl vettä

2 dl mangososetta

KORISTEESI

½ dl mangososetta + 1 liivatelehti ja tuoretta mangoa



1. Murskaa keksit pieneksi muruksi esim. monitoimikoneessa ja sekoita voisulan ja kaakaojauheen kanssa.
TAI
Murskaa pähkinät hieman pienemmiksi ja muusaa esim. sauvasekoittimella taateleiden, kaakaojauheen ja suolan kanssa rouheaksi massaksi.
2. Painele pohjamassa irtopohjavuoran pohjalle ja laita hetkeksi jääkaappiin.
3. Laita liivatelehdet kylmään veteen.
4. Vispaa kerma vaahdoksi ja sekoita rahkan, tuorejuuston ja mangososeen kanssa.
5. Lämmitä vettä esim. vedenkeitinissä ja kaada siitä pieneen astiaan 2–3 rkl. Purista liivatelehdistä ylimääräiset nesteet ja lisää ne kuuman veden joukkoon koko ajan voimakkaasti vispaten. Sekoita kunnes seos on sileää. Lisää liivateveteen ensin n. ruokalusikallinen täytteseosta (juoksettumisen estämiseksi), ja kaada se sitten lopun täyteen sekaan ja sekoita tasaiseksi.
6. Lusikoi täyte pohjan päälle ja laita kakku jääkaappiin hetkeksi.
7. Laita vielä yksi liivatelehti kylmään veteen ja kun se on pehmentynyt, purista nesteet pois ja vispaa se noin ruokalusikalliseen kuumaan veteen. Sekoita liivatevesi ½ dl mangososeen kanssa. Nosta kakku jääkaapista ja nostele siihen lusikalla mangososetta esimerkiksi viiteen-kuuteen kohtaan. Pyörittele tikulla kierteitä kakun pintaan. Laita lopuksi kakku jääkaappiin noin neljäksi tunniksi tai kunnes se on kunnolla jähmettynyt.
8. Koristele kakku halutessasi juuri ennen tarjoilua esimerkiksi tuoreesta mangosta leikatuilla kiehkuroilla.



RAHKAVOHVELIT

10–12 KPL

3 kananmunaa

2 prk Juustoportin Hyvin banaani-appelsiinirahkaa

3 dl gluteenitonta jauhoseosta

1 tl leivinjauhetta

riipaus suolaa

2 ½ dl Juustoportin Vapaan lehmän maitoa

½ dl rypsiöljyä

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää rahka ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää lopuksi maito sekä rypsiöljy. Sekoita tasaiseksi ja anna taikinan turvota 15 minuuttia.

Kuumenna vohvelirauta ja paista vohvelit kullannruskeiksi. Tarjoile vohvelit tuoreiden marjojen ja hedelmien kera.

MAUKKAITA PYSÄHDYKSIÄ HALKI SUOMEN

Juustoportilla on viisi liikenneasemaa eri puolilla Suomea. Ehkä joku niistä osuu sinunkin reittisi varrelle? Vai oletko käynyt jo useammassakin?

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI AVATTIIN TALVELLA 2017.

SANNA NURMESNIEMI - KEITTIÖN VUOROPÄÄLLIKKÖ



"Olen työskennellyt Juustoportilla kaksi vuotta, Kärsämäen avaamisesta saakka. Tyypillistä päivää ei ole. Tilanteet vaihtelevat, mutta se on tässä työssä se suola!

Työssäni ilahduttavat tyytyväiset asiakkaat. Meillä on hyvä porukka tekemässä töitä. Juustoportin valikoimista maustetut Hyvin rahat ovat oma suosikkini, nam!

Meillä kannattaa pysähtyä hyvän palvelun, laadukkaiden tuotteiden ja erilaisen valikoiman takia. Ravintolan ruokatuotteissa käytetyt Juustoportin tuotteet ovat jotain erilaista tienvarren ravintoloihin verrattuna."

MEILLÄ ON HYVÄ PORUKKA TEKEMÄSSÄ TÖITÄ.

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI ON LIIKENNEASEMISTA VANHIN. SE, JOSTA JUUSTOPORTTI ON SAANUT ALKUNSA.

ANNA-LIISA MÄKELÄ - VUOROPÄÄLLIKKÖ

"Tulin Juustoportille töihin 30 vuotta sitten, toukokuussa 1989. Vastuualueenani on myymälä.

Työpäivät ovat erilaisia. Mukavat asiakkaat ja työssä onnistumiset saavat hymyilemään. Kun on oikein kiire, paljon ruokailevia asiakkaita ja kaikki menee kuitenkin sujuvasti, tunnemme yhdessä onnistumisen iloa.

Tykkään kaikista tuotteistamme. Olen aina sanonut, että on kiva myydä asiakkaille hyviä tuotteita. Olen ylpeä omasta työpaikastani.



JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI ALOITTI SYKSYLLÄ 2018.

ARJA IHANAMÄKI - VUOROPÄÄLLIKKÖ



"Heinäkuusta 2018 lähtien olen työskennellyt Juustoportilla. Tyypilliseen työpäivään kuuluu ravintolatoiminnan pyörittämistä ja asiakaspalvelua. Jokainen työpäivä on jollain tapaa erilainen, mikä on rikkaus työssäni.

Oma suosikkini on paprikajuusto. Kun kerro asiakkaille tuotteistamme, tuon esille myös omia valintojani ja myydyimpiä tuotteita.

Juustoportin omat tuotteet ja juustot ovat todella hyviä. Juustoja voi maistella, minkä mukaan on helppo tehdä ostopäätös."

OLEN YLPEÄ OMASTA TYÖPAIKASTANI.

JUUSTOJA VOI MAISTELLA, MINKÄ MUKAAN ON HELPPO TEHDÄ OSTOPÄÄTÖS.



JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ ON PALVELLUT ASIAKKAITA NELOSTIEN VARRESSA VUODESTA 2007.

TIINA LAAKSONEN - KAHVILAPÄÄLLIKKÖ

"Olen työskennellyt Juustoportilla koko Mäntsälän pisteen aukioloajan eli reilut 12 vuotta. Asiakaspalvelu on palkitsevaa, kun siinä onnistuu. Huippuhetkiä ovat hienosti menneet työpäivät, hyvät asiakaspalautteet sekä hyvä ja välitön yhteishenki työyhteisössä.

Juustoportin valikoimasta suosikkini on kahvijogurtti! Sitä kuluu minulla purkki-kaupalla. Meiltä löytyvät loistavat omat tuotteet kotimaisista raaka-aineista valmistettuina sekä maukkaat kahvila- ja ravintolat tuotteet.

Pysähdyksen kruunaa hyvä, ellei jopa loistava asiakaspalvelu."



**MEILLÄ ON HYVÄ,
ELLEI JOPA LOISTAVA
ASIAKASPALVELU.**

TUOREIN TULOKAS JUUSTOPORTIN LIIKENNEASEMIEN JOUKKON SAATIIN HELMIKUUSSA 2019, KUN JUUSTOPORTTI KUOPIO AVATTIIN.

TONI KARJALAINEN - LIIKENNEASEMAPÄÄLLIKKÖ

"Olin ensimmäinen, joka rekrytoitiin, kun Juustoporttia lähdettiin perustamaan Kuopioon. Liikenneasemapäällikön päivä alkaa yleensä keittiössä ja päättyy toimiston tehtäviin.

Meille Kuopioon on muodostunut jo lyhyessä ajassa hyvä tekemisen kulttuuri. Kun henki on hyvä, työt sujuvat ja on vaivatonta olla. Jos liikenneasemille annettaisiin Michelin-tähtiä, täällä Kuopiossa niitä olisi kolme. Maksimimäärä. Omia suosikkejani ovat Hyvin-tuotepereen tuotteet ja etenkin jogurtit. Uudet mehukeitot ovat päivittäisessä käytössä ja leipäjuusto lakalla suurta herkkua. Erikoisjuustoista pidän eniten brandy-pähkinästä.



**JOS LIIKENNEASEMILLE
ANNETTAISIIN
MICHELIN-TÄHTIÄ, TÄÄLLÄ
KUOPIOSSA NIITÄ OLISI
KOLME. MAKSIMIMÄÄRÄ.**

KAURAJUOMA TAIPUU MONEKSI

Kaura on todellinen voimavilja. Se on täynnä hyvää energiaa, kuituja ja rasvoja sekä hyvää tekevää beetaglukaania. Juustoportin käyttämät raaka-aineet ovat mahdollisimman lähellä tuotettuja. Kaurajuomien raaka-aineena käytetään suomalaista kauraa ja tuotteet

valmistetaan Jalasjärvellä, Etelä-Pohjanmaalla.

Kaurajuomat sopivat moniin eri käyttötarkoituksiin. Ne maistuvat raikkaalta sellaisenaan, mutta ovat myös erinomaisia pohjia, jos valmistat tuorepuuroa tai smoothieta. Jos taas haluat vain istua alas

ja siemailla kahvise nautinnollisesti, Kaurajuoma Kahville sopii siihen tarkoitukseen täydellisesti.

Juustoportin kaurajuomista löydät viisi hyvää vaihtoehtoa. Kokeilepa, miten kaurajuoma maistuu näissä resepteissä!



SUKLAAPIRTELÖ

2-3 ANNOSTA

- 3 dl Juustoportin kaakao kaurajuomaa
- 2 dl Juustoportin kaurajuomaa
- 2-3 pakastettua kypsää banaania paloitteltuna
- 1 ½ dl liotettuja cashewpähkinöitä
- 1 rkl makeuttamatonta kaakaojauhetta
- 1 rkl mantelivoita tai muuta pähkinävoita
- 4 pehmeää taatelia (muista poistaa kivet!)

Laita cashewpähkinät kulhoon ja lisää runsaasti vettä. Liota cashewpähkinöitä vedessä muutama tunti tai yön yli. Huuhdo ja valuta cashewpähkinät ja laita ne tehosekoittimeen. Lisää loput ainekset ja sekoita tasaiseksi pirtelöksi. Kaada lasiin ja nauti heti!

LATTETUOREPUURO

1 ANNOS

- 1 ½ dl gluteenittomia kaurahiutaleita
- 1 ½ dl Juustoportin latte kaurajuomaa
- 1 dl Juustoportin Vapaan lehmän maustamatonta AB-jogurttia
- 1 rkl chian siemeniä
- 1 tl vaniljajauhetta

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna puuron turvota yön yli peitettynä jääkaapissa. Nauti sellaisenaan tai pähkinöiden, hedelmien ja marjojen kera.

MAAPÄHKINÄVOI-LATTESMOOTHIE

(1 ANNOS)

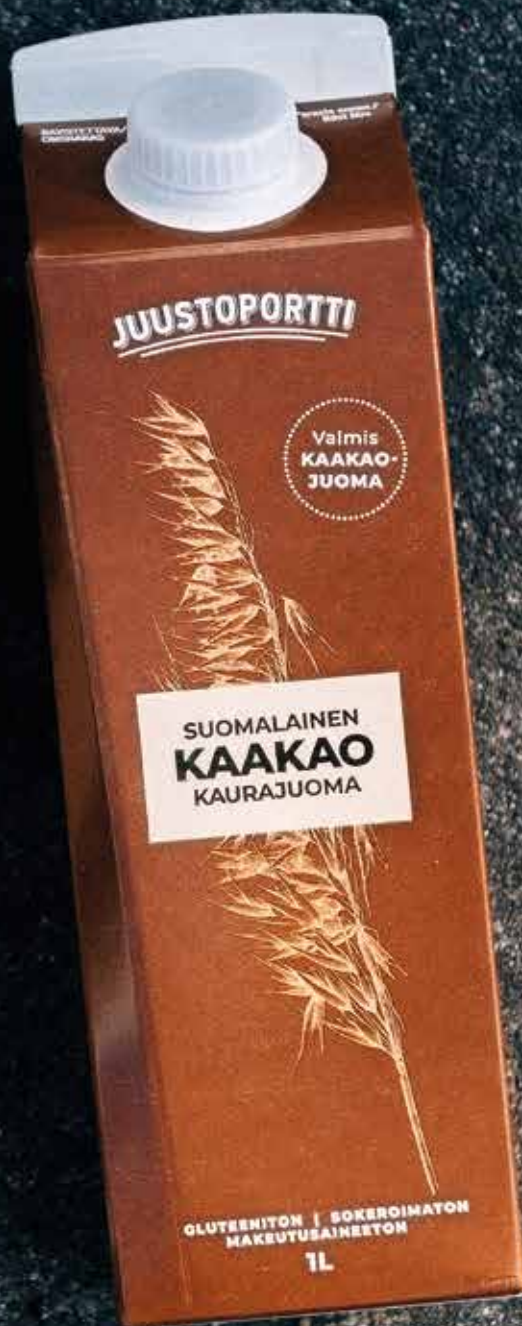
- 1 ½ dl Juustoportin Latte kaurajuomaa
- 2 pakastettua banaania
- 1 pieni avokado
- 1 rkl maapähkinävoita
- 1 tl vaniljauutetta tai aitovaniljajauhetta

KORISTEEKSI:

esim. kookoslastuja, banaania, kaakaonibsejä ja juoksevaa maapähkinävoita

Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja täydellä teholla sileäksi smoothieksi. Kaada smoothie kulhoon ja koristele. Lopuksi päälle voi valuttaa vielä hieman lisää maapähkinävoita.





JUUSTOPORTTI

Elämä on valintoja.
Valitse paremmin.



SIELUKKAIDEN JUUSTOJEN MESTARIT

Ystävänäpäivänä avattiin tuorein Juustoportin liikenneasemista Kuopiossa. Siellä asiakkaita vastassa on tämä iso, mustavalkoinen kuvataulu, jonka reunoilta löytyy kaksi juustomestaria. Vasemmalla on sveitsiläinen Edi Wägeli. Hän oli maailmanluokan juustomestari, jonka johdolla Juustoportilla luotiin parinkymmenen vuoden aikana huippujuustoja. Oikealla on Kuivisen Ville – yksi nykyisistä juustomestareista, jotka Edi Wägeli koulutti osaajiksi.

Edi Wägeli syntyi marraskuussa 1948 juustojen maassa Sveitsissä, Frauenfeldin kaupungissa. Isovanhempiansa maatilalla vieraillessaan Edi sai kipinän juustonvalmistukseen. Tilan lähellä oli kyläjuustola, joka antoi suuntaa tulevaisuudelle.

- Sveitsissä joka kylässä on juustola. Juustot ovat meille yhtä tärkeitä kuin suklaa, kellot ja pankit, Edi kiteytti.

Edi Wägeli aloitti alan opinnot, ensin ammattikoulussa ja sen jälkeen mestarikoulussa Zollikofenissa maan pääkaupungissa Bernissä. Suomesta mies päätyi omien sanojensa mukaan vahingossa vuonna 1977. Työpaikka oli Orimattilassa, Ruhan kartanon juustolassa, missä valmistettiin edam-juustoa.

NELJÄN SUOMEN VUODEN JÄLKEEN Edi palasi Sveitsiin. Uusi vaihe alkoi vuonna 1995, Edin ystävän Otto Ruchtin avustuksella. Marjo ja Timo Keski-Kasari tapasivat Edi Wägelin etsiessään työntekijää parin vuoden projektiin.

- Kuka olisi uskonut, että edessä olisi reilu parinkymmenen vuoden yhteinen tahtumarikas taival ylä- ja alamäkineen. Edi oli maailmanluokan juustomestari. Hänen pohjustamalla tiellä jatkamme huippujuustojen kehittämistä ja valmista-

mista perinteitä kunnioittaen, Marjo Keski-Kasari sanoo.

Alkuvuosina Edi työskenteli sveitsiläisen firman vuokratyöntekijänä. Hän oli välillä Juustoportilla ja välillä Sveitsissä.

- Edi oli työkaverina aivan huippu, ammattitaitoinen juustomestari vanhan koulun tapaan. Vaikka hän näytti usein yksinäiseltä sudelta, hänellä oli iso ja lämmin sydän. Se piti vain löytää kuoren alta, Otto Ruchtin muisteli ystävänsä alkuvuodesta 2019.

**TÄÄLLÄ ON OLLUT HYVÄ
MAHDOLLISUUS TEHDÄ
OMIA JUUSTOJA JA
KEHITTÄÄ NIITÄ.**



Edi koulutti nykyiset juustomestarit Anssin, Antin ja Villen. Koulutus jatkuu, kun juustomestareita sparrataan säännöllisesti eurooppalaisten mestarien toimesta.

MAAILMAN PARHAITA JUUSTOJA

EDI WÄGELI olisi ollut ylpeä, jos olisi päässyt näkemään, miten hänen kehittämänsä juusto menestyi World Cheese Awards 2018 –juustokilpailussa. Juustoportti voitti nimittäin kaksi kultamitalia marraskuussa Bergenissä järjestetyssä kilpailussa. Voittajajuustot olivat Edin aikoinaan kehittämä Brändy-pähkinäjuusto ja jo aikaisemminkin kansainvälisesti palkittu Vuoden viinitarhuri.

Erityisen ylpeä Edi olisi siitä, että nykyiset juustomestarit ovat niin taitavia, että heidän osaamisellaan saavutetaan ykkössijoja. Kultamitalien arvoa lisää se, että kilpailuun osallistui ennätysellisen paljon juustoja. Sijoituksista kilpaili 3500 juustoa useista eri maista. Juustoportit oli ainoa suomalainen meijeri palkittujen joukossa.

MENESTYS TUNTUU HYVÄLTÄ ja kertoo, että sen eteen tehty työ kantaa.

”Olemme ylpeitä kultamitalista ja hyvästä suorituksesta näin suuressa kilpailussa. Keski-Euroopasta saatu oppi ja intohimoinen työ juustojen parissa on kannattanut. Tunnuksukset kannustavat pyrkimään vielä vahvemmin kohti maailman kirkkainta kärkeä, vakuuttaa Juustoportin markkinoinnista vastaava **Niklas Keski-Kasari**.”

KANSAINVÄLISISSÄ juustokilpailuissa menestyminen on tärkeää, sillä viennissä se on tehokkain keino kertoa, millaisista juustoista on kyse.

”Mitalit toimivat ikään kuin todistuksina juustojen hyvästä laadusta, sanoo Juustoportin vientipäällikkö **Sampo Hauta-aho**. Juustoportin vienti Eurooppaan on kasvanut vuodesta 2015 lähtien. Tärkein vientialue on Saksa.”

MATKALAUKKUELÄMÄ jäi taakse, kun Edi asetui pysyvästi Jalasjärvelle vuonna 2003. Alppimaan osaaminen jalostui, kun laadukkaasta suomalaisesta maidosta valmistettiin Juustoportilla sveitsiläistyypisiä juustoja. Suuri osa pitkäikäisistä, vanhimmista ja tunnetuimmista erikoisjuustoista on kehitetty Edin aikana.

- Täällä on ollut hyvä mahdollisuus tehdä omia juustoja ja kehittää niitä. Työntekijä ei koskaan tule sanomaan, ettei tällaista saa tehdä. Korkeintaan Timo sanoo, ettei tämä juusto oikein maistu hänelle. Siitä voi sitten tehdä oman johtopäätöksen, naurahti Edi eräessä haastattelussa.

Vaikka juustojen reseptit ovat samat ja hyvin tiedossa, olosuhteet ovat joka meijerissä erilaiset ja muuttujia on valtava määrä - eri hapatteet, massan rakeisuus

ja lopulta ilman lämpötila ja kosteus kellarissa. Edi Wägeli korosti, että ainakin 80 prosenttia osaamisesta perustuu kokemukseen.

EDI WÄGELI kuoli helmikuussa 2017, mutta hänen perintönsä elää Juustoportilla. Erikoisjuustoilla on saavutettu runsaasti palkintoja. Listalta löytyvät esimerkiksi Suomen paras Kittijuusto Vuohen GR, Suomen paras kypsytetty juusto Keisarinjuusto, Suomen paras kypsytetty juusto Vuohen Viinitarhuri, Suomen paras erikoisjuusto Brandy-pähkinä ja Paras kittijuusto Vuohen Viinitarhuringjuusto.

Edin ajatukset ovat edelleen ohjenuorana Juustoportin juustokellarissa. Yksi keskeisimmistä on se, että kärsivällisyys on juustontekijälle tärkeä ominaisuus.



MONEN JOULUPÖYDÄN HERKKU

Juustoportin Kuopiossa sijaitseva tytäryhtiö Kasvis Galleria on ikuisen joulun valtakuntaa samaan tapaan kuin Joulupukin paja Napapiirillä. Ero on siinä, että Kasvis Gallerian tuotteet päätyvät osaksi monien perheiden joulupöytää. Joululaatikat ovat yrityksen tärkeintä sesonkia, johon varustaudutaan hartaasti.

- Kuluttajat saavat meidän soseitamme joulupöytänsä, mutta muuten tuotteisto on suunnattu ammattikeittiöille. Niistä pääsee nauttimaan ravintoloissa, vinkkaa Kasvis Gallerian johtaja **Tarja Peltola**.

KASVISRUOAN SUOSIO on laajentanut Kasvis Gallerian valikoimaa ja lisännyt tuotteiden kysyntää. Kasvikset eivät enää ole vain lisukkeita, vaan niistä on tullut aterian tähtiä, joiden ympärille muu ateria rakentuu. Kasvisten suosio ja arvostus ovat lisääntyneet käsi kädessä.

- Suomalaisten upeiden kasvisten makuja osataan nyt nostaa esiin etsimällä niille parhaita mahdollisia kumppaneita. Monia meidän tuotteitamme olet ehkä päässyt maistamaan, vaikka et ole sitä tiennyt. Eri merkeissä tai raaka-aineena.

HYVÄ ESIMERKKI ON PUNAJUURI, joka oli pitkään yksi aliarvostetuimmista juureksista. Nyt sitä voi pitää kasvisruoan yhtenä kuningattarena, joka taipuu vaativaankin makuun. Kasvis Gallerian valikoimista löytyy punajuurta lohkoina ja kuutioina, höyrytettynä ja paahdettuna. Lasagnena ja röstinä. Aidosta punajuuren mausta tinkimättä.

Punajuuri on myös Tarja Peltolan suurin herkku.

- Eikä yksin minun, vaan kaikkien työntekijöidemme. Omasta valikoimastamme ehdoton suosikki on punajuurilasagne.

Kun punajuurta kypsentää ja paahtaa, sen maku karamellisoituu ja täyteläisyys löytyy.

- Punajuuren makumailma on yhtä aikaa pehmeä ja syvä. Se on rikas maku.



**PUNAJUUREN
MAKUMAILMA
ON RIKAS.**



JUUSTOPORTTI

NYT ON RAHKOISSAKIN
KAIKKI HYVIN.



JUUSTOPORTTI

Hyvin

SOKEROIMATON
MANGORAHKA

Laktoositon
Ei makeutusaineita

TUPLASTI
ENEMMÄN
HEDELMÄÄ.

L JÄRJETÖN TULEVAISUUS, NYT.



JUUSTOPORTTI



**HYVITÄMME VAPAAN
LEHMÄN MAITOJEN
HIILIJALANJÄLJEN.**

LUE LISÄÄ: JUUSTOPORTTI.FI

JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI

Keisarintie 145
61710 Penttinmäki
puh. (06) 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ

Pohjoinen Pikatie 8
04600 Mäntsälä
puh. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI KUOPIO

Naulakatu 2
70800 Kuopio
puh. 044 793 8055
kuopio@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI

Haapajärventie 1
86710 Kärämäki
puh. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI

Kumitie 2
33470 Ylöjärvi
puh. 044 793 8070
ylojarvi@juustoportti.fi