

JUUSTOPORTTI

VASTUULLISUUDEN
EDELLÄKÄVIJÄ

YHTEISEN
TIEN KULKIJAT

HALLA YLLÄTTI
GRILLAAN

LISÄÄ
LATAUSPISTEITÄ
SÄHKÖAUTOILLE





Sisällys

- 2 SISÄLLYSLUETTELO
- 3 PÄÄKIRJOITUS
- 4-5 VASTUULLISUUDEN EDELLÄKÄVIJÄ
- 6-7 HALLA YLLÄTTI GRILLAAJAN
- 8-9 VUOHI ON ÄLYKÄS MAISTELIJA
- 10-11 YHTEISEN TIEN KULKIJAT
- 12-13 RESEPTIT
- 14-15 JUUSTOPORTIN VAPAAT LEHMÄT LAIDUNTAVAT
- 16-17 HYVIN-TUOTEPERHE
- 18-19 LISÄÄ LATAUSPISTEITÄ
- 20-21 OMAT TUOTTEET EROTTAVAT JUUSTOPORTIN MUISTA TAUKOPAIKOISTA
- 22-23 MAISTUVIA TULIAISIA
- 24-25 SUOMALAISTEN KEITTOJEN AATELIA
- 26-29 FRIENDLY VIKING'S
- 30-31 VESI KIELELLÄ, HYVÄLLÄ MIELELLÄ



18



6



8



14



24

EI PAKON SANELEMAA, VAAN OMA VALINTA

Elämme vuotta 2021 ja yhä useammat ymmärtävät, että vastuullisuus on välttämättömyys tulevaisuuden rakentamiseksi. Meillä Juustoportilla se ei ole ollut pelkästään välttämättömyyden, vaan alusta lähtien keskeinen valinta. Tapa ajatella ja toimia, jolle koko yritystointamamme on rakentunut.

Olen iloinen, että ilmastotalkoisiin liittyy tällä hetkellä yhä uusia yrityksiä. Siitä alkaa tulla valtavirtaa, mitä se ei ollut vielä muutamia vuosia sitten. Yhdessä saadaan enemmän aikaan.

Vastuullisuus ei kuitenkaan synny pakolla. Silloin tehdään vain välttämätöntä, ei yhtään enempää. Parhaat teot syntyvät vapaaehtoisesti, omana valintana. Haluna toimia niin, että yhteinen maapallomme säilyy tuleville sukupolville.

HALU TOIMIA OIKEIN on hyvä alku, mutta se tarvitsee rinnalleen konkreettisia tekoja. Meille on tärkeää, että teemme työtä ihmisten, eläinten ja ilmaston paremman tulevaisuuden hyväksi. Maidontuottajien tekemillä toimilla on myös iso merkitys. Hyvinä esimerkkinä ovat Jalasjärvelle rakentuvat biokaasulaitokset.

Haluamme tarjota ihmisille helppoja kanavia vaikuttaa ja osallistua. Juustoportilla vastuullisuus näkyy konkreettisinä lukuina, joiden avulla jo tehdyt ilmastotoimet on helppo osoittaa. Kun tartut maitopurkkiin, kauravälipalaan tai kuhakeittoon kaupan hyllyllä taikka valitset Juustoportin pysähtymis- ja latauspaikaksi matkallasi, tiedät, millaisia tekoja niiden takana on. Silloin voi tehdä valinnan, josta saa myös hyvän mielen.

KUN VASTUULLISUUS ON helppoa ja mukavaa, sitä on helppo noudattaa. Haluamme tehdä ravitsemuksessa ilmastoviisaita ja tehokkaita tekoja, joissa otetaan huomioon myös ravintoarvot. Toivon, että ne huomioidaan paremmin ilmastokeskustelussa, sillä myös ravintoarvot vaikuttavat ihmisten terveyteen ja tulevaisuuteen.

Hyviä tekoja ei tehdä vain siksi, että ne ovat välttämättömiä. Niitä tehdään myös siksi, että ne tuntuvat oikeilta.

Timo Keski-Kasari

HALUAMME TARJOTA IHMISILLE HELPPOJA KANAVIA VAIKUTTA JA OSALLISTUA.

JULKAISIJA
Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 10
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
Juustoportti

VALOKUVAT
Juustoportti

TOIMITUS JA TAITTO
Terhi Rintala
I-print Oy, Anne Vuolle



VASTUULLISUUDEN EDELLÄKÄVIJÄ

Jokaisella yrityksellä on oma kivijalkansa. Jokin ominaisuus, jonka ympärille yrityksen koko toiminta kietoutuu. Meillä Juustoportilla se on vastuullisuus.

Perheyriksomme tarina alkoi jo vuonna 1966, mutta Juustoportiksi se muotoutui yli 30 vuotta sitten. Vastuullisuus ja ekologisuus ovat aina olleet toimintamme keskiössä. Emme ole käyttäneet kivihiiltä tai raskasta polttoöljyä. Lämpöenergiasta 90 prosenttia on bioenergiaa, ja kaikki käyttämämme sähkö on peräisin uusiutuvista energialähteistä.

HYVÄ ESIMERKKI vastuullisesta toimintatavastamme on Jalasjärven meijerillä ja liikenneasemalla olevat suuret aurinkovoimalat, joista saamme energiaa omaan käyttöömme. Jalasjärven liikenneasemalla hyödynnetään sekä maalämpö että maakylmä.

Suurin osa maitotiloistamme sijaitsee lähellä, reippaan kivenheiton päässä meijeristämme, jolloin maitoa kuljetetaan keskimääräistä vähemmän.

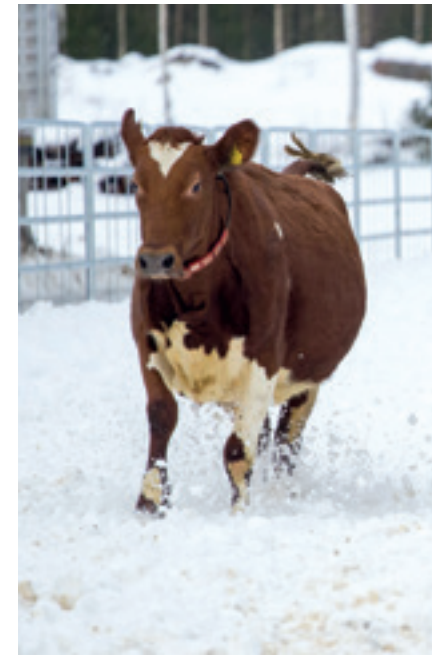
Pakkausratkaisuja mietimme ympäristön näkökulmasta. Käytämme ruokahävikkiä vähentäviä jurguttipakkauksia. Maitojen kartongissa on säästetty 10 prosenttia puuta. Pakkauksissamme on Carbon neutral -kartonki. Maidoissamme on pidemmät pöväykset, koska pakkaamme ne ultra-puttaalla pakkauslinjalla.

VASTUULLISUUS ON MEILLE TAPA ELÄÄ JA TOIMIA.

VÄLITÄMME IHMISSISTÄ, ELÄIMISTÄ JA YMPÄRISTÖSTÄ. Maksamme kaikki verot Suomeen. Meidät on palkittu Hyvä työnantaja -yrityksenä. Olemme alueemme suurimpia nuorten työllistäjiä.

Juustoportti loi Vapaan lehmän maidon ja toi sen markkinoille v. 2015 ja sai ensimmäisenä Euroopassa maailmalaajuisen eläinten hyvinvointia mittaavan Welfare Quality-sertifikaatin v. 2017. Maito kerätään hyvinvointisopimustiloilta, joille maksetaan tavallista korkeampaa tuottajahintaa. Niissä lehmät elävät vapaana pihatoissa ja ulkoilevat ympäri vuoden, kesäisin lehmät pääsevät laitumelle.

Vapaan lehmän tuoteperhe on ollut hiilineutraali jo vuodesta 2019 saakka.



*Monipuolisesti
vastuullinen
Juustoportti*



HALLA YLLÄTTI GRILLAAN

Suomalaiset grillaavat mittavan määrän juustoa vuodessa, ja silti paistettavien juustojen hyllyssä vain pieni osa on kotimaisia tuotteita.

- Se oli hyvä lähtökohta lähteä kehittämään uudentyypistä paistettavaa juustoa. Meillä on pitkä kokemus erilaisista juustoista, mutta halusimme kehittää jotain aivan uutta suomalaisesta maidosta, **Niklas Keski-Kasari** kertoo.

Paistettavan Halla-juuston valmistus aloitettiin keväällä, ja tuote on saatavilla valtakunnallisesti laajasti eri kaupparyhmistä.

- Halla valmistetaan suomalaisesta lehmän- ja vuohenmaidosta omassa meijerisämme Jalasjärvellä. Tuotekehitys vei aikaa ja teimme paljon erilaisia kokeita ennen onnistumista. Lopputulokseen olemme tyyty-

väisiä, koska Halla sopii grillaukseen erittäin hyvin.

Halla kestää kuumuutta kuten paistettavan juuston kuuluukin. Monikäyttöisyys on iso etu. Hallaa voi käyttää paistettuna sellaisenaan, lisukkeena, salaateissa, panerointuna. Hallaa käytetään halloumin tapaan.

- Tuote on laktoositon, ja sillä on Hyvää Suomesta -merkki.

HALLA-NIMEN SYNTY vie tuotekehittelyvaiheeseen, jossa koimme Suomen suven vaihtelet grillin ääressä. Eräänä koleana päivänä testiryhmän jäsenen mieleen tuli kauneimmaksi lauseeksi nimetty *alavilla mailla hallan vaara*.

- Halla, sehän olisi juuri sopiva nimi! Siitä alkoi Juustoportin Hallan tarina.



GRILLATTUA JUUSTOPORTIN HALLA-JUUSTOA

JALAPENOJOGURTIN JA TABBOULEHIN KERA

HANS VÄLIMÄEN TAPAA

500 - 600 g Juustoportin Halla-juustoa
½ dl oliiviöljyä

Siivuta Halla-juusto ja hiero öljyä juuston pintaan. Grilla rapeaksi molemmin puolin ja tarjoile välittömästi jalapenogurtin ja tabboulehin kera.



JALAPENOJOGURTTI

1-2 valkosipulin kynttä
2-3 rkl tuoretta minttua silputtuna
4 dl Juustoportin Vapaan lehmän AB-luonnonjogurttia
1-2 jalapenoa
½ tl suolaa
pippuria
(ruohosipulia)

Sekoita ainekset tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Tarkista maku. Jos on liian hapanta, lisää hieman sokeria. Tarjoile ja nauti.

TABBOULEH

400 g bulguria turvotettuna tai kypsennettynä (riippuu bulgurista)
3-4 dl vettä
1/2 pnt lehtipersiljaa hienonnettuna
1/2 pnt minttua hienonnettuna
500 g kirsikkatomaatteja puolitettuina ja hieman valutettuina
200 g kypsiä tomaatteja pieniksi leikattuna ja hieman valutettuina
3-4 valkosipulin kynttä murskattuna
3-4 rkl kevätsipulia hienonnettuna
4-5 rkl korianteria hienonnettuna
(3-4 rkl granaattiomenan siemeniä)
vesimelonia maun mukaan (poista kuoret ja siemenet)
0,5-1 dl sitruunanmehua
suolaa, pippuria maun mukaan
1 dl oliiviöljyä

Turvota tai keitä bulguri, jotkut lajit vaativat hieman keittoa. Ole kuitenkin tarkkana, sillä ne kypsyvät todella nopeasti. Kaada bulgur kulhon pohjalle ja lisää vesi. Sekoita ja anna turvota hetki. Lisää loput ainekset, tarkista maku ja tarjoile. Yrttejä saa olla tässä ruokalajissa todella paljon, sillä ne nimetään antavat koko tarjottavalle maun ja sisällön.

YouTube

Reseptivideo
YouTubessa



VUOHI ON ÄLYKÄS MAISTELIJA

Yksi Juustoportin vuohenmaitotiloista on Lopella sijaitseva Halmela. Tila siirtyi **Eero** ja **Jonna Ukkolalle** sukupolvenvaihdoksen yhteydessä vuonna 2015.

Isäntäpari on johdonmukaisesti uudistanut ja kehittänyt tilaa.

- Kuttulan rakentaminen on ollut uudistuksista suurin. Kun tila siirtyi meille, tämä oli luomuviljatilaa. Sen rinnalle halusimme kotieläimiä. Päätös kuttulan rakentamisesta tehtiin vuonna 2018. Ensimmäiset maidot lähetettiin Juustoportin meijeriin huhtikuulla 2019, Jonna Ukkola kertoo.

Ukkolat harkitsivat myös karjaa, etenkin emolehmiä.

- Kollega vinkkasi, että vuohet voisivat olla hyvä vaihtoehto. Juustoportilla oli pulaa vuohenmaidosta ja samaan aikaan uskoa siihen, että vuohenmaito on raaka-aine, jota kannattaa kehittää. Meille se oli hyvä lähtökohta lähteä miettimään oman tilan ratkaisuja.

HALMELAN VUOHITILAN TARINA on oikeastaan suomalaisen maatalouden tarinaa pienoisuudessa. Halmelan torppa kuului Lopella sijainneeseen Hernemäen kartanoon. Torpat itsenäistyivät aikanaan omiksi tiloikseen.

Halmelassa on eletty joustavasti erilaisten tuotantosuuntien mukaan. Ensimmäinen iso muutos tapahtui, kun lehmät vaihtuivat sikoihin. Seuraava askel otettiin Jonna Ukkolan appivanhempien aikana, jolloin viljeltiin juureksia, lähinnä porkkanaa ja perunaa. Sitten mukaan tuli mallasohra.

- Muutokset ovat heijastelleet sitä, mihin suuntaan maatalous on kehittynyt. Ehkä meillä on myös oltu aktiivisia kehittämään ja uudistamaan tilaa eteenpäin, Jonna pohtii.

Vuonna 2002 Halmelan tila siirtyi luomuun, jolloin kasvivalikoimakin monipuolistui.

- Luomussa ovat vain pelot, eläimet ovat meillä tavanomaisessa tuotannossa.

UKKOLAT EIVÄT OLE KATUNEET sitä, että he valitsivat vuohet.

- Näimme sen tasaisempana tuotantosuuntana tulevaisuudessa. Lehmänmaidon tuottajahinnassa voi tapahtua nopeita muutoksia.

Viime vuodet ovat olleet kiireistä opettelua ruuhka-vuosien keskellä, kun samaan aikaan perheeseen on syntynyt kaksi lasta.

- Tämä on ollut ihanaa, mutta välillä vähän haasteellistakin aikaa, Jonna nauhahtaa.

Työssä parasta on kehittyminen ja uuden oppiminen.

- Se, että oppii ymmärtämään eläintä ja näkee asioita vuohen näkökulmasta. Siihen on panostettu, että eläimillä olisi hyvät oltavat ja virikkeitä myös sisätiloissa. Koko ajan voi kehittyä paremmaksi eläinten kanssa.

Tilalla on tällä hetkellä noin 270 kuttua. Tavoite on 350-400 lypsävää eli kaikki kuttukilit jätetään kasvamaan itselle ja pukkikilit kasvatetaan lihaksi.

JONNA UKKOLA kuvailee vuohia hauskoiksi epeleiksi.

- Vuohet ovat uteliaita, hirveän kekseliäitä, oppivaisia ja niillä on hyvä muisti. Karusellilypsyasemaan osa oppii jopa liian hyvin. Nokkelimmat osaavat käydä karusellissa turhan usein.

Vuohien muisti ja älykyys on huimaa. - Joukossa voi toki tyhmyys tiivistyä. Laumaeläiminä vuohia on helppo siirrellä, kun lauman johtajat saa liikkumaan oikeaan suuntaan. Meidän eläimet ovat rauhallisia, eikä kuttulassa ole turhaa hässäkkää.

Uteliaina eläiminä vuohia kiinnostavat



Eero ja Jonna Ukkola viljelevät Halmelan tilaa.

sähköjohdot, joten ne täytyy piilottaa. Vuohet ovat nimittäin maistelijoita.

- Jos ne nappaavat hanskan lapsen kädestä, vuohet juoksevat se suussaan kivi-pohjalle hanskaa maistelevaan. Ne eivät syö mitään tahansa, mutta maistelevat.

Ihmisten suhteen vuohet ovat uteliaita. Laumassa on suuriakin temperamenttieroja – on hellyydenkipeitä seurustelijoita, mutta myös vuohia, jotka eivät niinkään tykkää kosketuksesta.

- Vuohet ovat tosi tietoisia siitä, ketkä heitä hoitavat. Omaan väkeen suhtaudutaan paljon luottavaisemmin.

JUUSTOPORTIN YHTEISTYÖKUMPPANI Halmelan vuohitilasta tuli, kun alettiin suunnitella kuttulaa.

- Puheluiden aikana hiukan tutustuttiin ja tavattiin myös kasvotuksin. Meidän tila sopi hyvin eteläiselle maidonkuljetusreitille.

Yhteistyössä Jonna ja Eero Ukkolalle on tärkeää, että se pitää, mitä on sovittu.

- Silloin voi luottaa yhteistyökumppaniin.





YHTEISEN TIEN KULKIJAT

Kun Juustoportin tarina alkoi vuonna 1989, yrityksessä oli yrittäjäperheen lisäksi vain muutamia työntekijöitä. Kesällä 1990 joukkoon liittyi

Irja Järvilehto, joka oli jo ehtinyt vanhoa, ettei palaa koskaan Trikookujalle.

- Täällä oli aikaisemmin Suomen Triכון tehdas, jossa olin töissä. Kun sen toiminta loppui, päätin tehdä jotain muuta. Juustoporttia rakennettiin Pentinmäkeen. Ajattelin, että tuonne kun joskus pääsisi töihin.

Ja Irruhan pääsi. Ympyrä sulkeutui muutaman vuoden kuluttua, kun Juustoportti hankki omistukseensa Suomen Triכון entisen tehdashallin. Meijeri muutti Pentinmäestä sinne ja samalla siirtyi Irrukin, vaikka oli vannonut toista.

TYÖ MEIJERILLÄ oli monipuolista. Kun väkeä oli vähän, piti osata monenlaisia.

- Juustoporttilaisuus alkoi sieltä. Me kaikki muistamme alkumetreit. Sen, miten opittiin asioita tekemällä yhdessä, **Marjo Keski-Kasari** sanoo.

Timo Keski-Kasari sanoo,

että alkuvaiheen työporukka loi ahkeruuden kulttuurin.

- Se on talon alkuvaiheen työntekijöiden aikaansaamaa ja nykyisten jatkamaa.

HILKKA MANTILA aloitti jo keväällä 1989, mutta teki pitkään lyhyempää viikkoa perheen ja tilanpidon rinnalla. Työviikot pidentyivät täysiksi vuonna 2002. Meijeriltä hän siirtyi lopulta laboratorion puolelle.

- Pääsin tekemään koulutusta vastaavaa työtä. Tuotteiden kehitys lisäsi sellaisen työn tarvetta.

PISIN YHTEINEN MATKA Keski-Kasareilla on **Seija Kielan** kanssa. Hän tuli syksyllä 1977 Keski-Kasarin maatilalle töihin.

- Seija oli minun perehdyttäjänä karjatalousharjoittelijana Kasarinmäellä, kun tulin taloon miniänalkuna, Marjo Keski-Kasari muistelee hymyillen.

Elokuussa 1996 Seija Kiela siirtyi Juustoportille. Työpaikka oli leipäjuuston pakkaamossa.

- Leipäjuustoahan tehtiin jo Keski-Kasarilla, ennen Juustoportin perustamista.

TYÖKAVEREITA OLEN KAIVANNUT. AINA TULEE MIELEEN ASIOITA, JOITA TEKISI MIELI JUTELLA HEILLE.

ANNA-LIISA MÄKELÄ eli Lissu aloitti työt Juustoportin kahvilassa toukokuussa 1989.

- Työnkuva laajeni samaa tahtia kuin kahvilakin. Se muuttui liikenneasemaksi ja päädyin vuoropäälliköksi.

- Lissun sielussa ovat asiakkaat, Timo Keski-Kasari sanoo.

Se on helppo myöntää todeksi.

- Tuntui, että aivan heräsin eloon asiakaspalvelussa. Se oli minun työni ydin.

Liikenneasemilla päivän rytmi voi vaihdella paljonkin. Kiirehuiput ajoittuvat sesonkeihin, mutta niistä voi tulla eteen tavallisena arkipäivänäkin, kun piha täyttyy.

- Piti oppia reagoimaan nopeasti, Lissu summaa.

Tangomarkkinat olivat valtava ryysis Jalasjärven liikenneasemalla. Työntekijät oppivat vuosien varrella tietämään, mihin kiire loppui.

- Kun Heikki Hietamies tuli, tiedettiin,



Lissu



Irru



Ari

ettei hänen jälkeensä tule enää ketään.

PITKÄAIKAISTEN TYÖNTEKIJÖIDEN

joukko on täydentynyt muualta tulleilla osaajilla. Yksi heistä on **Ari**

Alhokoski, joka on vuodesta 1980 lähtien tehnyt töitä juustojen parissa. Juustonvalmistus siirtyi Isostakyröstä Jalasjärvelle juhannuksena 2008 ja Ari sen mukana.

Juustonvalmistukseen on sukuperintöä. Molemmat vanhemmat ja setä olivat meijerissä töissä. Sitä Ari ei osaa sanoa, valitsiko hän juuston vai juusto hänet.

- Pitkä yhteinen taival on joka tapauksessa takana.

ELÄKÖITYMINEN ON uusi elämänvaihe – sekä eläkkeelle jääville että yritykselle. Kokoneiden työntekijöiden mukana siirtyy paljon osaamista ja yhteisiä muistoja.

- Työkavereita olen kaivannut. Aina tulee mieleen asioita, joita tekisi mieli jutella heille, Hilikka tunnustaa.

Lissu muistelee hyvällä kesälapsia eli kesätyöntekijöitä.

- Tulee hyvä mieli, kun näkee heitä ja kuulee, mitä heidän elämässään tapahtuu.

Nuoret työkaverit olivat tärkeä voimavara Irrullekin. Joskus he ihmettelivät, miten Irru jaksaa kuunnella heidän ikäpolvensa musiikkia.

- Sanoin, että eihän täällä olisi muita, jos minä pääsisin valitsemaan musiikit, Irru nauraa.

Irru teki aikoinaan ensimmäisen työpäivänsä meijerillä Seilon Antin opastuksessa. Viimeisenä työpäivänä ennen eläkkeelle jääntiä työkaverina oli taas Antti.

- Se tuntui hyvältä. Vähän kuin Antti olisi saatellut mut eläkkeelle.



Hilikka



Seija

Kesän korvilla me täällä Juustopor-
tilla saimme idean ”maailman hel-
poimmasta äitienpäiväkakusta”.
Idea tuli mieheltä, joka toivoi ohjetta hel-
pottamaan jokakeväistä tuskailuaan ka-
kun leipomisen kanssa.

Niinpä haastoimme Koko Suomi leipoo
-kilpailun voittaneen **Mari Pihlajamäen**
@saamarinkakut kehittämään maailman
helpoimman kakun, joka myös maistuisi

erityisen hyvältä.

Mari tarttui haasteeseen ja loihti vie-
reiseltä sivulta löytyvän reseptin, jonka
kanssa onnistuu kuka tahansa. Itse val-
mistus on nopea ja helppo. Resepti toimii
ympäri vuoden, sillä sen voi koristella
oman maun mukaan marjoilla tai vaikka-
pa karkeilla.

Kokeile sinäkin!



VEGAANINEN MANGO-SUKLAAKAKKU

(20 cm irtopohjavuoka)

POHJA

100 g tumma suklaa
2 dl Juustoportti Friendly Viking's
kaurajuoma
150 g Juustoportti Friendly Viking's
kreikkalainen kauravälipala
mango
2 dl vehnä jauhot
2dl sokeri
1 dl kaakaojauhot
1 tl leivinjauhe

KUORRUTE + KORISTELU:

2 dl kaurakerma
150 g Juustoportti Friendly Viking's
kreikkalainen kauravälipala
mango
Mangoa säilykkeenä
Tumma suklaa

1. Laita uuni lämpenemään 175
asteeseen.
Pingoita noin 20 cm irtopohjavuokaan
väliin leivinpaperi.
2. Sulata suklaa mikrossa, jätä
jäähymään.
3. Yhdistä kaurajuoma sekä mango
välipala ja sekoita tasaiseksi.
4. Sekoita kuivat aineet omassa
kulhossa sekaisin. Lisää kuivat aineet
nesteseokseen ja sekoita tasaiseksi
nuolijalla. Lisää lopuksi suklaasula
sekaan ja kääntele taikina nuolijalla
tasaiseksi.
5. Kaada taikina kakkuvuokaan, paista
uunissa noin 30 minuuttia. Kakun
kuuluu jäädä keskeltä hieman
löysäksi, muttei liian.

6. Nosta kakku uunista ja anna hetki
jäähdyä vuoassa.
Ota kakku pois vuosta ja anna
jäähdyä ennen kuorruttamista.
7. Valmista kuorrute vaahdottamalla
kaurakerma kuohkeaksi vaahdoksi.
8. Lisää mango välipala kuohkean
kerman sekaan ja sekoita varovaisesti
sekaisin.
9. Nostele kuorrute lusikalle jäähtyneen
kakun päälle.
10. Kuutioi mangot haluamallasi tavalla
ja nostele mangopalat kuorrutteen
päälle.
11. Raasta tummaa suklaata
raastinraudalla ja ripottele kakun
päälle.

POHJA

75 g Juustoportti kirnui
2 dl Juustoportti AB-vaniljajogurtti
2,5 dl vehnä jauhot
1,5 dl sokeri
1 tl sooda
1 tl vaniljasokeri

KUORRUTE JA KORISTELU

2 dl Juustoportti kuohukerma
2 rkl vaniljasokeri

(Koristeeksi mustikat, mansikat, vadelmat,
mintunlehtiä)

MAAILMAN HELPOIN KAKKU

(18 cm irtopohjavuokaan)

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Pingoita noin 18
cm irtopohjavuokaan väliin leivinpaperi.
2. Sulata voi mikrossa, jätä hetkeksi jäähtymään.
3. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään.
4. Lisää jogurtti voisulaan ja sekoita tasaiseksi. Kaada voiseos
jauhojen joukkoon ja kääntele taikina takaiseksi nuolijalla.
5. Kaada taikina kakkuvuokaan, paista uunissa noin 30-
40 minuuttia uunista riippuen. Kokeile kakun kypsyy-
s esim. hammastikulla. Kakku on valmis, kun taikinaa ei jää
tikkuun.
6. Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa. Ota kakku pois vuoasta
ja anna jäähtyä ennen kuorruttamista.
7. Laita kuorrutteen kerma ja vaniljasokeri kulhoon, vatkaa
kuohkeaksi vaahdoksi käsivatkaimella.
8. Nostele kuohkea kerma lusikalla jäähtyneen kakun päälle.
9. Koristele kakku haluamallasi tavalla, kuten marjoilla tai
karkeilla.



JUUSTOPORTIN VAPAA LEHMÄT LAIDUNTAVAT

Vapaiden, pihatossa asuvien lehmien ulkoilu ei ole Suomessa tavonomaista, ja vain pieni osa pihattojen lehmistä pääsee laitumelle. Juustoportti on kehittänyt Vapaan lehmän tuoteperhettä pitkään, ja kaikilla Juustoportin Vapailla lehmillä on laidunnusmahdollisuus.

- Se kertoo yhdessä tehdystä työstä eläinten hyvinvoinnin eteen. Siihen on tarvittu sekä Juustoportin että tilallisten

työtä ja taloudellisia satsauksia. Tämä on sitoutumista yhteiseen tavoitteeseen eli eläinten hyvinvointiin, linjaa Juustoportin vastuullisuudesta vastaava johtaja **Niklas Keski-Kasari**.

VAPAAEHTOINEN ULKOILU JA KESÄLAIDUN ovat lehmille mieluisia, mutta niistä on paljon hyötyä muutenkin. Lehmien jalkaterveydelle on hyväksi kävellä pehmeällä nurmella tai talvella puhdistaa sorkat lumessa. Ute-

liaina eläiminä lehmien aika kuluu ulkona, kun helteen tai sateen sattuessa pääsee navetan suojaan.

- Pihattotiloilla ei ole aina helppoa yhdistää laidunnusta ja navetan arkea, joten sen mahdollistaminen on vaatinut työtä tilallisilta. Yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi myös Juustoportti on osallistunut kustannuksiin. Eläinten hyvinvoinnin eteen tehdyssä työssä tämä on todellinen edistysaskel!

KUN LAIDUNNUKSEN HYÖDYT JA HIILINEUTRAALIUS YHDISTYVÄT, PYSTYMME TARJOAMAAN KULUTTAJALLE HELPPOA VASTUULLISUUTTA KAUPAN MAITOHYLLYSSÄ.

Laidunnuksella on myös muita hyviä seurauksia. Se laajentaa luonnon monimuotoisuutta kasvien, eliöstön ja maisemanhoidollisuuden kautta. Maalaismaise-
massa näkyvät lehmät ovat kulttuuriteko ja tarjoavat silmäniloa ohikulkijoille.

- Ulkoilevia lehmiä katsellessa tulee itsellekin hyvä mieli, Niklas Keski-Kasari sanoo hymyillen.

VASTUULLISUUTTA pitää kehittää eteenpäin, vaikka se maksaa ja vaatii työtä.

- Tutkimusten mukaan kuluttajat arvostavat tuotantoeläinten ulkoilua ja laidunnusta. Kun laidunnuksen hyödyt ja hiilineutraalius yhdistyvät, pystymme tarjoamaan kuluttajalle helppoa vastuullisuutta kaupan maitohyllyssä. Tunteen siitä, että tekee hyvän valinnan.



Hyvin TERVEELLINEN VÄLIPALA

Hyvin tuotteet ovat aidosti sokeroimattomia ja makeutusaineettomia.
Ne maistuvat koko perheelle HYVIN.

JUUSTOPORTTI

- sokeroimaton
- ei makeutusaineita





Kaikille Juustoportin liikenneasemille tulee vähintään neljä suurteholatauspistettä.



Teslan suurteholaturit Jalasjärvellä ja Kuopiossa (rakenteilla).



Ilmainen lataus hybrideille 3kW. Johto kätevästi valmiina.

JUUSTOPORTIN LIIKENNEASEMAT PARAS VALINTA KAIKILLE SÄHKÖAUTOILIJOILLE

Juustoportin liikenneasemilla otetaan käyttöön tämän vuoden aikana sähköautoilijoita palveleva Recharge suurteholatauslaitteisto. Maajohtaja **Sami Saarilahti** sanoo, että ainakin muutamissa liikennemyymälöissä kyseessä on kotimaisen Kempowerin uuden teknologian latauslaitteisto, joka mahdollistaa useamman auton samanaikaisen lataamisen sekä dynaamisen tehonjaon latauspisteiden välillä.

-Sähköautojen lisääntyminen kasvattaa tehokkaiden latauspisteiden kysyntää. Ja toisinpäin - latausverkon kattavuus ja saatavuus vaikuttavat suoraan siihen, miten sähköautot yleistyvät Suomessa. Sähköauton hankkimiseen liittyy ymmärtääkseni myös paljon psykologiaa; mielikuva nopeasta ja vaivattomasta matkalataamisesta on merkittävä tekijä täyssähköauton hankinnassa.

Tavoitteena on, että Juustoportin kaikille liikenneasemille tulee keskimäärin neljä suurteholatauspistettä, joihinkin kohteisiin jopa enemmän.

-Latauspisteiden lopullisessa toteutuksessa huomioidaan paikalliset olosuhteet.

HPC (High Power Charging) eli suurteholataus on pikalatauksen uusi ja tehokkain muoto. Suurteholatureita käytetään kuten mitä tahansa pikalatureita.

-Lataus on reilusti suuritehoisempaa, jolloin auton akku täyttyy merkittävästi nopeammin. Sen vuoksi yksittäinen autoilija viettää HPC-laturilla vähemmän aikaa, ja seuraava asiakas pääsee lataamaan nopeammin.

Tyypillinen latausaika suurteholaturilla on 15-20 minuuttia, joten sähköauton lataus onnistuu helposti esimerkiksi ruokailun aikana.

-Me panostamme nimenomaan matkajäsenlataukseen.

Rechargella on Suomessa noin 700 latauspistettä ja 350 laturia. Yhdessä laturissa on yleensä kaksi latauspistoolia.

LATAUKSET hinnoitellaan tällä hetkellä pääosin aikaperusteisesti. Saarilahti uskoo, että hinnoittelusta tulee jollakin aikataululla kilowattiperusteinen.

-Jos ja kun muutos tulee, haasteena on se, miten varmistetaan, ettei latauspaikkaa käytetä latauksen jälkeen pysäköintiruutuna. Sähköauto, jonka lataus on jo päättynyt, mutta vie yhä latauspaikan, on karhunpalvelus seuraavalle sähköautoilijalle.

Sähköauton lataamisen pitää Saarilahden mielestä olla mahdollisimman helppoa. Lataamisen voi aloittaa eri tavoilla ja valita itselleen niistä parhaiten sopivan -

QR-koodin, RFID-tunnisteen, tekstiviestin tai sovelluksen.

-Sovellusten määrä kasvaa koko ajan. Hyvä esimerkki on VW We charge -palvelu, jossa latauspisteet tulevat sovelluksen lisäksi uskoakseni olemaan nähtävissä myös auton omassa navigointijärjestelmässä. Recharge on avoin verkosto, joka pyrkii maksimoimaan latauspisteiden käyttöasteen niin, että ne olisivat mahdollisimman helposti mahdollisimman monen sähköautoilijan löydettävissä.

Fortumista irtaantuneella Rechargella on toimintaa myös Ruotsissa ja erityisesti Norjassa. Suomessa täyssähköautoja oli viime vuoden lopussa noin 10 000, kun Norjassa vastaava luku oli noin 315 000 autoa.

-Norja on ikkuna tulevaisuuteen. Siellä näkyy jo, miten tärkeää lataamisen helpous on. Se ratkaisee.

SÄHKÖAUTOJEN LATAUKSET tapahtuvat usein kotona ja yöaikaan. Kun lähdetään pidemmälle matkalle, tehokas latauspiste on välttämätön. Suurtehoinen lataus sujuvoittaa sähköautoilua merkittävästi, kun auton lataamisesta tulee nopeampaa.

RECHARGE ON AVOIN VERKOSTO, JOKA PYRKII MAKSIMOIMAAN LATAUSPISTEIDEN KÄYTTÖASTEEN NIIN, ETTÄ NE OLISIVAT MAHDOLLISIMMAN HELPSTI MAHDOLLISIMMAN MONEN SÄHKÖAUTOILIJAN LÖYDETTÄVISSÄ.

-Me haluamme olla nimenomaan matkajäsenasema. Se tarkoittaa sitä, että asiakkaille tarjotaan tarvittava latauspalvelu. Tehokasta sähkölataamista eivät tarvitse paikalliset asiakkaat vaan ne, jotka jatkavat matkaa eteenpäin, **Pasi Hakomäki** linjaa Juustoportin näkökulmasta.

Juustoportin liikenneasemilla on jo ilmaisia latauspisteitä, jotka sopivat parhaiten hybridiautojen lataamiseen. Jalasjärvellä löytyy Teslan latauspiste ja Kuopioon avataan sellainen kesän aikana.

-Juustoportin liikenneasemien sijainti on keskeinen pohjoiseen vievillä reiteillä. Isot latauspisteet Kärämäellä ja etenkin Kuopiossa ovat tärkeitä etappeja matkan aikana, Hakomäki sanoo.

Juustoportin Kuopion liikenneaseman yhteyteen valmistuu Itä-Suomen suurin latausasema.

- Jos asiakas ajaa esimerkiksi Helsingistä Ouluun, tarvittava lataus on saatavilla aikaa, kun nauttii itse maittavasta noutopöydästä, herkullisista à la carte -annoksista tai tutustuu Juustoportin herkku-kaupan antimisiin. Käytännössä 15-30 minuutin aikana pitää saada sähköä 300 kilometrin ajoa varten.

Sami Saarilahti korostaa, että matkalatauksessa aika on keskeinen arvo.

- Matkalla Lappiin ei haluta, että pysähdyksistä tulee liian pitkiä. Pysähdysten valintaan vaikuttavat auton toimintasäde, matkustajien tarpeet ja niiden yhdistämisen helppous.

OMAT TUOTTEET EROTTAVAT JUUSTOPORTIN MUISTA TAUKOPAIKOISTA

JUUSTOPORTTI EROTTUU tien varrelta itsenäisenä perheyrittäjänä. Viisi liikenneasemaa tarjoavat erilaisen pysähdyspaikan valtateiden varrella eri puolilla Suomea.

- Valikoima on meillä erilainen jo sen vuoksi, että tarjolla on omia ja omaleimaisia tuotteita. Niitä ei muualta löydy, **Sofia Kukila** sanoo.

Vitriineistä löytyy jatkossa yhä enemmän Juustoportin omiin tuotteisiin perustuvia vaihtoehtoja.

- Nopean syömisen vaihtoehdot ovat tärkeitä. Koronan aikana ihmiset ovat tottuneet siihen, että ateria tai välipala otetaan mukaan ja matka jatkuu saman tien. Siksi lisäämme valikoimaan take away -vaihtoehtoja, **Marika Suokko** jatkaa.

A LA CARTE- JA SUOSITUSANNOKSET vaihtuvat liikenneasemilla alkukesästä. Kesäsuositukset hyödyntävät sesongin raaka-aineita.

- Aterioilta odotetaan eri vuodenaikoina hiukan erilaisia asioita. Kesällä syödään kevyemmin, raaka-aineissa painottuvat tuoreet kasvikset ja vihannekset. Salaatit ovat suosittuja.

Uutta on sekin, että Juustoportin liikenneasemilla ryhdytään itse tekemään panineja.

- Täytevaihtoehtoja on useampia. Kinkku-salami, BBQ kana-pekoni, kebab-valkosipuli ja neljäntenä vuohenjuusto, joka perustuu omiin tuotteisiimme, Sofia Kukila luettelee.

Kaikissa panineissa käytetään Juustoportin omia juustoja, kotimaisia patonkeja ja suomalaista lihaa.

- Kotimaisuus on meille tärkeää. Samoin se, että paninit ja smoothiet ovat omia, itse paikan päällä tehtyjä tuotteita.

Paninit vastaavat kysyntään, sillä linjastomyynti on kasvanut Juustoportin liikennemyymälöissä talven aikana.

- Meiltä löytyy herkullisia, aivan omia vaihtoehtoja. Niitä kyllä kannattaa kokeilla!

SUOMALAIKUUS ON MEILLE TÄRKEÄÄ. SAMOIN SE, ETTÄ PANINIT JA SMOOTHIET TEHDÄÄN ITSE PAIKAN PÄÄLLÄ.

- Niitä asiakkaat meiltä odottavatkin. Juustoportti Foodin puolella on kehitetty paljon uusia tuotteita, joita hyödynämme edelleen omassa tuotekehityksessämme. Smoothiet, rahat ja uudesta Halla-juustosta kehitellyt annokset ovat hyviä esimerkkejä.

Juustoportin liikenneasemilla pyritään siihen, että omia tuotteita on tarjolla mahdollisimman paljon.

- Meiltä löytyy herkullisia, aivan omia vaihtoehtoja. Niitä kyllä kannattaa kokeilla!



JUUSTOPORTTI JALASJÄRVI
KEISARINTIE 145, 61710 PENTINMÄKI
P. 06 456 6900
JALASJARVI@JUUSTOPORTTI.FI



JUUSTOPORTTI YLÖJÄRVI
KUMITIE 2, 33470 YLÖJÄRVI
P. 044 7938 070
YLOJARVI@JUUSTOPORTTI.FI



JUUSTOPORTTI KÄRSÄMÄKI
HAAPAJÄRVENTIE 1, 86710 KÄRSÄMÄKI
P. 044 580 5880
KARSAMAKI@JUUSTOPORTTI.FI



JUUSTOPORTTI MÄNTSÄLÄ
POHJOINEN PIKATIE 8, 04600 MÄNTSÄLÄ
P. 044 793 8050
MANTSALA@JUUSTOPORTTI.FI



JUUSTOPORTTI KUOPIO
NAULAKATU 2, 70800 KUOPIO
P. 044 7938 055
KUOPIO@JUUSTOPORTTI.FI





MEILTÄ TILAT JA TARJOILUT TARPEITTESI MUKAAN

Tiesitkö, että jokaiselta Juustoportilta löytyy tiloja eri tarpeisiin? Joillakin liikenneasemilla, kuten Ylöjärvellä, on erikokoisia tiloja, joissa voi järjestää kokouksen tai pitää juhlan.

Tilan varaaminen on helppoa. Osoitteesta www.juustoportti.fi löytyy tarkempaa tietoa ryhmille suunnatuista tarjoilu- ja tilavarauksista. Tiloja voi varata myös puhelimitse tai sähköpostilla.

Nettisivuiltamme löydät myös valmiita kokouspaketteja, jotka voidaan varata koko päiväksi tai puoleksi päiväksi. Tarjoiluvaihtoehdot räätälöidään yhdessä sen mukaan, mikä sopii teille parhaiten.

Tervetuloa kokoustamaan Juustoportille!



KAHVIHETKIIN

Kahvilan asiakkaat voivat valita juomakseen tummapaahtaisen Juustoportin oman kahvin. Juustoportti-kahvia voi ostaa myös kotiin viemiseksi, jolloin pавut jauhetaan paikan päällä ostohetkellä.



MAISTUVIA TULIAISIA MÖKILLE TAI IHAN OMAA KOTIIN

Juustoportin liikennemyymälöistä löytyy paljon mielenkiintoista tuloiksi. Matkalla mökille, sukulaisia tapaamaan tai ystäville voi napata Juustoportin juustojen seuraksi vaikkapa hollantilaisen Boskan palkittuja tuotteita. Kun herkulliset juustot on syöty, kätevät ja kauniit keittiövälineet jäävät pidempiaikaiseksi muistoksi.

- Boskan tuotteet kuuluvat valikoimiin kaikissa liikennemyymälöissämme. Ne ovat luonteva osa herkkumyymälän valikoimaa, sillä käyttöyhteyden ansiosta niitä on helppo yhdistää Juustoportin omiin tuotteisiin. Boskan juustoveitsistä ja muista välineistä löytyy kiinnostavia tuotteita vaativampaankin käyttöön, **Sofia Kukila** lupaa.

Ruokalahjat ovat lisänneet suosiotaan, sillä ne ovat mutkattomia.

- Herkkusuille löytyy hyvin vaihtoehtoja. Omaleimaiset ruokalahjat ovat siitä kivoja, että lahjan saaja pääsee ehkä tutustumaan johonkin sellaiseen, jota ei ole aikaisemmin maistanut. Ja onhan se mukava tuloinen itsellekin.

HERKKUMYYMÄLÄÄN PISTÄYTYMINEN palkitsee herkuttelijan harvinaisuuksilla. Juustois-



ta on tarjolla erikoiseriä, kuten pidempään kypsytetty XO-versio Juustoportin Grand Reserve -juustosta.

- Juustoportin omien herkkumyymälöiden valikoimissa on rajoitettuja eriä, jotka löytyvät vain niistä. Ne voivat olla pidempään kypsytettyjä tai tuotekehityksessä olevia koe-eriä. Etenkin vuohenjuustoista löytyy mielenkiintoisia erikoiseriä, Sofia Kukila vinkkaa.

Herkkumyymälöistä löytyvät tietenkin Juustoportin omat tuotteet sekä tärkeimmät päivittäistavarat. Kotimaisten pienten tuottajien erikoistuotteita on hyvin esillä. Juustoportin pitkäaikainen yhteistyökumppani Pentik löytyy jokaiselta liikenneasemalta.

ETUSIVUMAINONTAA

PERUSTETTU VUONNA 1889

HELSINGIN SANOMAT

Keskiviikkona 12. toukokuuta 2021 Viikko 14, N:o 97 (43847), Irttonumero 5,20 €, kotiin tilattuna alk. 1,33 €/pv (12 kkn jatkuva tilaus), 100 sivua

VAPAA KUIN JUUSTOPORTIN VAPAA LEHMÄ

Meillä lehmät laiduntavat kesäisin ja ulkoilevat ympäri vuoden. Meillä hiihlineutraalius on arkipäivää jo tänään, ei vasta kaukana tulevaisuudessa. Meillä tehdään sitä parempaa maitoa.

JUUSTOPORTTI

Lue lisää juustoportti.fi/vapaalehma

Suomalaisten keittojen aatelia

Menneenä poikkeusvuotena suomalaisuuden merkitys on kasvanut, kun ostoskoriin valitaan tuotteita. Tutkimukset kertovat, että kuluttajat haluavat vaikuttaa valinnoillaan siihen, että suomalaisten työpaikat säilyvät.

Poikkeusvuoden aikana Juustoportin tytäryhtiö Kasvisgalleria tarttui mieluisen haasteeseen ja alkoi kehittää keittoja omassa ruokatehtaassaan Kuopiossa.

- Kävimme kauppojen valmisruokavali-koimaa läpi keittojen osalta. Huomasimme, että juustokeitot ja järvikalakeitto puuttuivat valikoimista kokonaan. Vahvasti kotimaisista raaka-aineista valmistetuille keitoille näytti olevan tarvetta, **Tarja Peltola** taustoittaa.

Kasvisgalleriassa on valmistettu mikrokeittoja jo 12 vuoden ajan, joten keittokauhaan ei tartuttu ensimmäistä kertaa.

Tällä hetkellä Kuopion ruokatehtaalla valmistetaan noin kolme miljoonaa keittoanosta vuosittain.

JUUSTOPORTIN OMAA, herkullista Viinitarhurin juustokeittoa on aikaisemmin päässyt maistamaan omilla liikenneasemilla.

- Tuotetta muunnettiin keittotuotantoon sopivaksi. Maistoraati auttoi kehittämään makuprofilia. Tuotteesta haluttiin gluteeniton, mikä lopulta osoittautui parhaaksi ratkaisuksi myös rakenteen osalta.

SAVUPORO-JUUSTOKEITTOON valikoitui Juustoportin palkittu Grand Reserve -juusto ja sen kumppaniksi kotimainen lämminsavuporo.

- Valitsimme huolella parhaat juustot ja muut raaka-aineet, jotta keitto olisi erityisen hyvää. Näiden raaka-aineiden makupari soveltui todella hyvin yhteen, Tarja Peltola kiittelee.

Täysosuma vauhditti tuotekehitystä, ja savuporojuustokeitto muotoutui valmiiksi tuotteeksi nopeasti.

ENITEN KEHITYSYÖTÄ vaati Täyteläinen kuha-keitto, koska kotimaisen kuhan löytäminen vaati vaivannäköä. Kuhaa pyydetään Suomessa erityisesti jäiden aikaan verkoilla. Kesäaikaan kuhan saanti on pienempää.

Kuha on hyvin mieto kala, ja sen rakenne hajoaa herkästi.

- Käytimme alussa mausteena vain sitruunaa ja suolaa, mutta kalan herkkä maku ei noussut esiin juuri lainkaan. Pyrimme kehittämään kuhalle sopivan mauste-seoksen, jolla kalan maku saataisiin esiin keitossa. Lopulta siinä onnistuttiin. Makua ryydittämään otettiin Juustoportin laktoositon kirnuvoi ja laktoositon kuohukerma.

Maistoraati päätyi saostettuun lie-meen, jossa kaikki maut nousevat parem-



min esiin. Myös kuhan rakenteelle se sopi parhaiten.

Sinnikäs tuotekehitys tuo aina onnistumisen tunteen, kun päästään onnellisesti maaliin.

- Kaikki Juustoportin keitot ovat todella hyviä ja maukkaita, mutta suosikkini on Täyteläinen kuhakeitto.

KAURA KIEHTOO KOTONA JA MAAILMALLA

JUUSTOPORTIN KAURATUOTTEET koottiin Friendly Viking's -brändin alle viime vuonna. Juustoportti-sanan lausuminen ei ole maailmalla aina helppoa. Siksi haluttiin brändi, joka kertoo pohjoisesta identiteetistä laajemmin, ja aihe on tuttu läpi Euroopan.

Kauratuotteet kantavat nyt samaa nimeä sekä kotimaan markkinoilla että viennissä. Friendly Viking's -brändin kulmakiviä ovat pohjoisen luonnon puhtaus, maailman onnellisimmat ihmiset sekä parhaista raaka-aineista tehdyt tuotteet.

Tuotteita oli jo viime syksynä saatavilla Suomen lisäksi Ruotsissa ja Virossa. Tänä vuonna vienti laajenee ainakin Saksaan ja Itävaltaan.

- Saksa on meille todella tärkeä markkina-alue ja olemme löytäneet hyviä yhteistyökumppaneita. Olemme juuri esitelleet Greek Style O'gurt -tuotteet, jotka ovat kaurapohjaisia välipaloja sekä kaurapohjaisen vaih-

toehdon Crème Fraîchelle, jonka nimenä on O'Fraîche. Kuluttajilta saatu palaute on ollut positiivista, iloitsee **Marianna Haavisto**.

Viennin merkitys kasvaa Juustoportilla koko ajan, ja odotukset ovat Friendly Viking's -tuoteperheen osalta korkealla.

- Kiinnostus kasvipohjaisia tuotteita kohtaan lisääntyy koko ajan. Kaura kiehtoo maailmalla.

VASTUULLISESTI TUOTETTUJA Juustoportin kauratuotteita arvostetaan. Marianna Haaviston mukaan tuotekehitykseen on satsattu viimeisten vuosien aikana. Sen myötä valikoima on laajentunut kaurajuomasta ensin maustettuihin kaurajuomiin ja niistä edelleen vegaanisiin jogurtteihin ja ruoanvalmistustuotteisiin.

- Kauratuotteissa yhdistyy monia arvoja. Ne ovat ympäristöystävällisiä ja kestäviä.

Vastuullisuus on Juustoportille luontaista.

- Se on meidän tapamme toimia. Viennissä vastuullisuuden merkitys korostuu, sillä tuotteen lisäksi halutaan tietää sen taustoista. Kaura on viljalajikkeena Euroopassa monille uusi tuttavuus. Tutkimusten mukaan esimerkiksi mantelien kasvattaminen vie kuusi kertaa enemmän vettä kuin kauran. Sen vuoksi kauran hiilijalanjälki on pienempi kuin muiden kasvipohjaisten tuotteiden.

Juustoportti käyttää Friendly Viking's -tuotteissaan kotimaista gluteenitonta kauraa.

LÖYDÄT JUUSTOPORTIN Friendly Viking's -tuotteet Juustoportin liikenneasemilta ja hyvin varustelluista ruokakaupoista. Mikäli omasta lähikaupasta ei Friendly Viking's -tuotteita vielä löydy, niitä voi toivoa kaupan valikoimiin.

JUUSTOPORTTI

FRIENDLY VIKING'S

UUSI KAURAINEN KAVERISI

JUUSTOPORTTI FRIENDLY VIKING'S

SAMETTISEN KAURAISET O'GURTIT VALLOITTAVAT SYDÄMESI!

MAISTA
VÄHÄ-
SOKERISIA
UUTUUKSIA!



KASVIPOHJAINEN • SUOMALAISTA KAURAA • GLUTEENITON

Seuraa meitä somessa:   @FriendlyVikings_Suomi

MADE WITH A GOOD HEART

O'GURT JÄDET

Helpot ja tavallista jäätelöä terveellisemmät O'gurt jädet kertovat jo kevään ja kesän lähestymisestä. Mikä hauskinta, voit vaihdella hedelmiä sekä marjoja makusi mukaan! Ohjeessa valmistettu kuusi jäätelöä kolmesta eri mausta, kaksi jäätelöä jokaisesta. Voit hyvin valita suosikki O'gurtisi ja valmistaa vain yhtä makua. Ainesosien määrät voivat hieman vaihdella, riippuen käyttämäsi jäätelömuotin koosta.

AINEOSAT

- noin 1/2 purkkia Juustoportti Friendly Viking's O'gurt Berries (mansikka-mustikka-vadelma)(350 g)
- noin 1/2 purkkia Juustoportti Friendly Viking's O'gurt Mango (350 g)
- noin 1/2 purkkia Juustoportti Friendly Viking's O'gurt Natural (maustamaton) (350 g)

LISÄKSI

- O'gurt Berries sekaan:
1 tl vaahterasirappia ja
1 dl kiiviä paloina.
- O'gurt Natural sekaan:
riipaus aitoa vaniljaa ja/tai
vaniljasokeria sekä 1/2 dl tuoretta
mangoa pieninä paloina ja 1/2 dl
(purkki) persikkaa pieninä paloina.
- O'gurt Mango sekaan:
1 tl vaahterasirappia ja 2 tl
soseutettua (pakaste)mustikkaa
(+ haluamaasi granolaa noin 1 rkl per
jäte).

VALMISTUSOHJEET

1. Pilko hedelmät ja soseuta mustikat esimerkiksi sauvasekoittimella.
2. Sekoita O'gurt maut omissa kipoissaan sekaisin lisukkeineen:
 - Berriesin sekaan makeutus ja kiivi
 - Naturalin sekaan makeutus, vanilja, mango ja persikka
 - Mangon sekaan makeutus sekä soseutettu mustikkaÄlä sekoita mustikkasoseetta täysin sekaisin O'gurtin kanssa, niin saat kauniin "marmoroidun" kuvion. Huom! Älä lisää vielä granolaa; granola lisätään viimeiseksi jäätelömuottiin ja painellaan kevyesti O'gurtiin kiinni*
3. Lusikoi jädeseokset muotteihin (2 per maku)
4. Kopauta muottia pöytään vasten, niin saat ilmakuplat pois
5. Lisää tässä vaiheessa granola
6. Lisää jäätelötikut ja pakasta muutama tunti / yön yli
7. Jos jädet ovat tiukassa, irrota ne muotista valuttamalla lämmintä vettä varovasti muotin päälle
8. Nauti heti!

Vinkki1!

Makeuta jädet haluamallasi makeutajalla tai jätä kokonaan pois. Säädä itse makeutta maistamalla seosta ennen sen laittamista muottiin!

Vinkki2!

Jos soseutat kerralla enemmän mustikkaa, voit hyödyntää lopun esimerkiksi smoothiessa. Lisää sose blenderiin vaikka kypsien (pakastettujen) banaanien ja kaurahiutaleiden kanssa. Lisää loraus Juustoportti Friendly Viking's kaurajuomaa ja ripaus kardemummaa. Makeuta tarvittaessa. Blendaa ja nauti!

VESI KIELELLÄ, HYVÄLLÄ MIELELLÄ



Juustoportin henkilöstö pääsee tutustumaan uutuustuotteisiin tuoreeltaan. Kun on itse maistanut, tietää mitä voi suositella muillekin. Meistä jokaisella on kuitenkin omat suosikkimme, jotka hellivät makunystyröitä erityisesti. Tässä pari kuumaa vinkkiä maistuvista uutuuksista.



SIMO TOLVANEN työskentelee Juustoportin Helsingin toimistolla. Simon grillissä tirisee tänä kesänä Halla-juustoa.

”Halla-juustossa on juuri sopiva tekstuuri ja suolaisuus. Myös paisto-ominaisuudet ovat huippuluokkaa. Ei voi kuin tykätä!”



TIMO MUHONEN kohtaa asiakkaita Juustoportin Jalasjärven liikenneasemalla. Hänen suosikkinsa on Hyvin-sarjan uutuusrahka, joka yhdistää mustikkaa, mansikkaa ja vadelmaa.

”Uusi Hyvin-rahka on raikas ja sopii mainiosti välipalaksi tai treenin jälkeen.”



Oma suosikki voi löytyä myös käytännön kokemusten kautta. **Eija Holm** Juustoportti Food Oy:stä suosittelee Vapaan lehmän maitojuomaa (3%, 250 ml).

”Pienikokoinen maitojuoma on näppärä ottaa mukaan retkille, sillä maito ei tarvitse kylmäsäilytystä.”

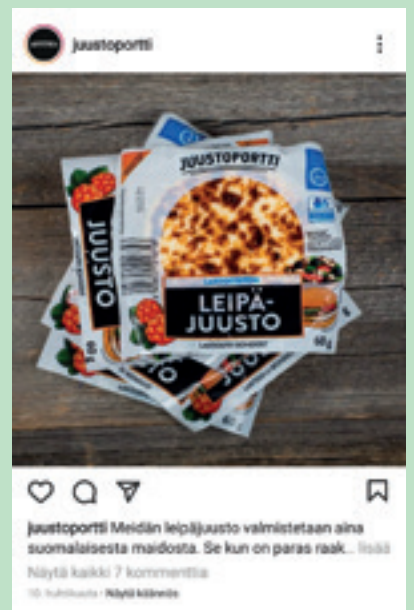


MIKKO SAASTAMOINEN tekee töitä Kasvisgalleriassa Kuopiossa. Hän valitsee Täyteläisen kuhakeiton.

”Kaikki Juustoportin keitot ovat maukkaita, mutta erityisesti Kuhakeitto nostaa päätään niiden joukosta esille. Se, että keitto on rakennettu perinteisen lohensijasta suomalaisen järvikalan ympärille, on todella tervetullut uutuus näiden valmiskeittojen markkinoille.

Keiton koostumus on luvatus täyteläinen ja kuha maistuu siinä hyvin.”

Joko seuraat meitä somessa?



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



JUUSTOPORTTI

HALLA YLLÄTTI GRILLAAN.

Juustoportin Halla-juusto on suomalainen vaihtoehto pannuun, parilaan tai grilliin. Herkullinen uutuus sopii salaatteihin, lisukkeeksi tai paneroituna.

