

JUUSTOPORTTI



**OMAT TUOTTEET JA SESONGIN
PARHAAT RAAKA-AINEET
KOHTAAVAT RUOKALISTALLA**

**SÄHKÖISET LATAUSASEMAT JA
JUUSTOPORTIN MONIPUOLISET PALVELUT
MUODOSTAVAT HYVÄN KOKONAISUUDEN**



Sisällys

- 2 SISÄLLYSLUETTELO
- 3 PÄÄKIRJOITUS
- 4 JUUSTOPORTTI-KONSERNI TYÖLLISTÄÄ TÄNÄKIN VUONNA SATA KESÄTYÖNTEKIJÄÄ
- 6 JUUSTOPORTIN KYLKEEN KASVOI JALASJÄRVEN YRITYSPUISTO
- 8 JUUSTOPORTIN YRITTÄJÄPARISKUNTA PALKITTIIN
- 9 TAVOITTEENA ON JUOSTA KOVEMPAA KUIN KOSKAAN
- 11 JUUSTOPORTIN TUOTTEITA LÖYTYY NYT MYÖS MEHUHYLLYLTÄ
- 12 SÄNÄRIT JA PANINIT SAAVAT SEURAA WRAPEISTA
- 13 OMAT TUOTTEET JA SESONGIN PARHAAT RAAKA-AINEET KOHTAAVAT RUOKALISTALLA
- 14 SÄHKÖISET LATAUSASEMAT JA JUUSTOPORTIN MONIPUOLISET PALVELUT MUODOSTAVAT HYVÄN KOKONAISUUDEN
- 16 NÄMÄ TUOTTEET LÖYDÄT VAIN JUUSTOPORTILTA!
- 18 KASSAJÄRJESTELMÄ UUDISTUU
- 18 VINKKEJÄ HERKKUHETKIIN
- 20 RESEPTIJÄ
- 22 HYVÄ MAKU ON KAIKEN PERUSTA
- 26 HALLA VIEHÄTTÄÄ MONIPUOLISUUDELLAAN
- 28 FRIENDLY VIKING'S TUOTTEILLE KANSAINVÄLISTÄ MENESTYSTÄ
- 31 JUUSTOPORTIN TUOTTEIDEN LAATU JA TURVALLISUUS ON VARMISTETTU



9



8



12



14



21



MYRSKYN JÄLKEEN ON POUTASÄÄ

Ruoka on elämän eliksiiri, ja sellaisena meille jokaiselle välttämätöntä. Tuotantokustannusten nousu Ukrainan sodan, koronan jälkeisten saatavuusongelmien ja maatalouden isojen haasteiden vuoksi huolestuttaa tällä hetkellä monia.

Viimeisten vuosien aikana ennustettavuus on vähentynyt. Me elimme maailmassa, joka pyöri kuin hyvin rasvattu kone. Se, mitä pidimme normaalina, ei olekaan enää itsestään selvää.

RUOAN HINNAN NOUSU on monelle todella iso asia. Suomalaiset käyttävät keskimäärin 12,5 prosenttia tuloistaan ruokaan. Ennusteiden mukaan osuus nousee hetkellisesti 14-15 prosentin tuntumaan, jopa sen yli. Maailmassa on kuitenkin maita, joissa ruoan osuus ihmisten tuloista on 40-50 prosenttia. Jos ruoan hinta jopa tuplaantuu niissä, edessä on levottomuuksia ja liikehdintää.

Tuontiruokaan sisältyy hinnan lisäksi toinenkin huoli, saatavuus. On onnekasta, että meillä on omaa ruokaa maan sisällä. Omasta ruokaketjusta, sen kannattavuudesta ja olemassaolosta

on pidettävä huoli. Kun on pulaa elintarvikkeista, jokainen maa huolehtii ensisijaisesti omista kansalaisistaan.

Suomalaisena perheyriksenä katsomme asioita myös oman maan historian kautta. Me emme ole kaukana siitä ajasta, jolloin nälkä oli monelle todellisuutta. Kotimainen maatalous ja ruokatuotanto turvaavat meille huoltovarmuuden ja turvalliset, laadukkaat tuotteet, joihin olemme tottuneet.

HAASTEITA RIITTÄÄ, mutta pitää muistaa, että moni asia on myös hyvin. Perheyriksenä olemme päässeet tähän saakka yhdessä. Niin elämme myös tämän ajan läpi. Tarinan, jonka loppua emme vielä tiedä.

Yhdessä tekeminen näkyy meillä läpi ketjun yhteistyökumppaneista aina kuluttajiin asti. Vaikka tuntuisi siltä, että olemme myrskyn silmässä, vanha totuus pätee edelleen. Myrskyn jälkeen on aina lopulta poutasää.

Timo Keski-Kasari

**SE, MITÄ PIDIMME
NORMAALINA, EI
OLEKAAN ENÄÄ
ITSESTÄÄN SELVÄÄ.**

JULKAISIJA

Juustoportti Oy
Sidosryhmälehti 12
Meijeritie 3
61600 Jalasjärvi
p. (06) 456 6800
etunimi.sukunimi@juustoportti.fi
juustoportti.fi

PÄÄTOIMITTAJA

Timo Keski-Kasari

TOIMITUSKUNTA

Kati Jokiahho
Marjo Keski-Kasari
Jaana Kuusinen

RESEPTIT JA KUVAT

Juustoportti

VALOKUVAT

Juustoportti

TOIMITUS JA TAITTO

Terhi Rintala
I-print Oy, Anne Vuolle



JUUSTOPORTTI-KONSERNI TYÖLLISTÄÄ TÄNÄKIN VUONNA SATA KESÄTYÖNTEKIJÄÄ

Etenkin Juustoportin liikenneasemilla tarvitaan kesäisin lisätyövoimaa, sillä kesä on niiden sesonkiaikaa.

- Kun omia työntekijöitä on paljon, tarvitaan paljon kesätyöntekijöitä. Koko konsernin tasolla työllistämme vuosittain noin sata kesätyöntekijää. Meijerillä on heistä kolmasosa, loput työskentelevät liikenneasemilla ja Kasvis Galleriassa, sanoo Juustoportin henkilöstöpäällikkö **Maria Kankaanpää**.

Moni on aloittanut nuorille tarkoitettulla Tutustu ja tienaa -jaksolla, joka on suunnattu alle 18-vuotiaille.

- Se on hyvä tapa kerätä ensimmäisiä kokemuksia kesätoista.

Juustoportilla on ollut Tutustu ja tienaa -jaksolla nuoria etenkin meijerillä, mutta myös liikenneasemilla.

LIIKENNEASEMILLA JA MEIJERILLÄ moni kesätyöntekijä tekee tunteja myös pitkin vuotta osa-aikaisena.

- He ovat meille todella tärkeitä, kun osaavat jo perusasiat ja pystyvät paikkaamaan nopeastikin esimerkiksi sairaspaisaoloja.

Paikkaajia saadaan myös oman talon eläkeläisistä.

- Jos on kiinnostunut tekemään osa-

kaisesti töitä ympäri vuoden, kannattaa ottaa yhteyttä. Nettisivujen kautta voi tehdä avoimen hakemuksen, jossa voi sanoittaa vaikkapa sen, että osa-aikatyö sopii itselle parhaiten.

KUN UUSI TYÖNTEKIJÄ TULEE TALOON, työ alkaa aina perehdytysjaksolla.

- Sen pituus riippuu hiukan työtehtävistä ja aikaisemmasta työkokemuksesta. Kun on ensin käyty yleiset asiat läpi, tuotannon puolella odottaa erikseen nimetty työnopastaja, joka on tukena ja apuna, tuotantopäällikkö **Janne Vilén** kertoo.

Meijerillä on vuosittain kolmisenkymmentä kesätyöntekijää.

- Moni talossa työskentelevä on aloittanut kesätyöntekijänä ja edennyt myöhemmin talon sisällä muihin tehtäviin.

Meijerin kesätyöt aloitetaan yleensä pakatun elintarvikkeen tehtävissä. Kun takana on useampi kesä tai alan opintoja, edetään valmistuspuolelle.

- Se on looginen ja turvallinen reitti. On molemminpuolinen etu, että opiskelijat pääsevät kesätöihin ja me saamme hyviä käsiä apuun.

Vilen arvioi, että kesätyöntekijöistä kymmenkunta tekee tunteja pitkin vuotta.

- Esimerkiksi talvilomaviikolla tai viikonloppuisin, kun on tarvetta.

PALVELULIIKETOIMINNAN JOHTAJA Seppo Kuusisaari sanoo, että pelkästään Juustoportin Jalasjärven liikennemyymälässä ahkeroi 15 kesätyöntekijää.

- Määrä on yhtä suuri kuin vakituistenkin. Kesä on meille sesonkiaikaa. Silloin ei riitä, että on kesälomien sijaisia. Tarvitaan myös lisäväkeä. Tien varrella liikkuvat ihmiset säätelevät kaupankäynnin tasoa.

Kuusisaari toivoo, että kahden koronakesän jälkeen tapahtumat pääsisivät jälleen käyntiin.

- Niiden merkitys on iso, sillä ne näkyvät piikkinä kävijämäärissä.

Kuusisaari arvostaa moniosaamista, mutta sanoo ettei se ole välttämätöntä.

- Liikenneasemilta löytyy kaikenlaisia työtehtäviä. Asenne ja halu oppia ovat tärkeimpiä. Keskeistä on se, että haluaa tehdä asiakaspalvelutyötä. Kaiken muun oppii tekemällä, koska uudet työntekijät perehdytetään työhön.

Korona-aika on tuonut ravintola-alalle haasteita, sillä etenkin kokeista on pulaa.

- Aikasemmin se on ollut lähinnä Etelä-Suomen haaste, mutta nyt pulaa on läpi maan. Osittain kyse on myös siitä, että koronan vuoksi alan harjoitteluja ei ole ollut. Se on ollut meille yksi keino saada alan opiskelijoita kesätöihin ja parhaassa tapauksessa myös vakinaisiin tehtäviin.



Kiinnostuitko?

Osoitteesta www.juustoportti.fi/tyopaikat löydät tällä hetkellä avoimet työpaikat.

Voit myös jättää avoimen hakemuksen, jolla voit hakea töihin Juustoportti-konsernin eri toimipaikkoihin. Täytä hakemus huolellisesti. Käsittelemme hakemukset luottamuksellisesti ja säilytämme niitä kuusi kuukautta.

Mikäli sopivaa työtä on tarjolla, otamme sinä aikana sinuun yhteyttä.

JUUSTOPORTIN KYLKEEN KASVOI JALASJÄRVEN YRITYSPUISTO



Juustoportin kiinteistöyhtiö hankki viime vuonna omistukseensa Jalasjärven Aikuiskoulutuskeskuksen käytössä aikaisemmin olleet tilat.

- Kauppojen taustalla oli halu varmistaa Juustoportin liiketoiminnan kasvu Jalasjärvellä myös tulevaisuudessa. Kivistönkylän risteysalueen tielinjaukset estävät laajenemisen toiseen suuntaan, joten tämä oli ainoa mahdollisuus, johtaja **Pasi Hakomäki** kertoo.

Juustoportille alueen hankinta oli välttämätöntä, mutta sen lisäksi sitä voidaan käyttää järkevästi. Alue tunnetaan nyt Jalasjärven Yrityspuistona.

- Nimi sopii hyvin, sillä tilat ovat puis-

tomaisessa viihtyisässä ympäristössä, Hakomäki perustelee.

Nimen valinnalla on myös historiallista taustaa, sillä keskellä Yrityspuistoa olevan Vuohiluoman pappilan ympärillä oli aikoinaan laaja ja hyvin hoidettu puutarha. Sen viljelyksistä ja puistomaisesta ulkoasusta käytiin hakemassa oppia laajemminkin. Puutarha jäi myöhemmin rakentamisen jalkoihin.

- Nimi sopii myös siksi, että ympäristöarvot ovat keskiössä. Tilat lämpenevät uusiutuvalla energialla, ja käytettävä sähkö on myös uusiutuvaa. Piha-alueilla on runsaasti paikoitus- ja vastaavia tiloja, joita tarpeen mukaan voi muuttaa yhteis-

työssä vuokralaisten kanssa.

JALASJÄRVEN YRITYSPUISTO sijaitsee Kolmostien välittömässä läheisyydessä erinomaisella paikalla. Hakomäki korostaa, että aluetta on tarkoitus kehittää yhteistyössä alueen yrittäjien kanssa.

- Mielenkiintoisia vapaita tiloja on tarjolla parituhatta neliötä. Niitä voidaan muunnella yritysten tarpeiden mukaan.

Päärakennuksen kellarista löytyy varastointi- ja säilytystilaa vuokrattavaksi.

- Meillä on vaihtoehtoja paljon. Siksi pystymme palvelemaan kattavasti erilaisia tarpeita.

Alueella toimivat tällä hetkellä Juus-



Accountorin Jalasjärven toimipisteessä palvelee asiakkaita laajasti yritysten taloudellisiin ja muihin kysymyksiin liittyen. Kuvassa henkilökuntaa takaa vas. Mika Suokonaho (palvelupäällikkö), Tuomo Jussila (kirjanpitäjä), Sari Ylihaavisto-Nukarinen (palkanlaskija), Anna-Mari Järviukuona (harjoittelija) sekä edessä Sari Korkiakoski (kirjanpitäjä) ja Sari Lapiolahti (kirjanpitäjä). Kuvauspäivänä etätöissä olivat Suvi Kanko (kirjanpitäjä) ja Marjo Laakso (palkanlaskija).

TILOILTA VAADITAAN MONIKÄYTTÖISYYTTÄ

Accountor on yksi Jalasjärven Yrityspuistossa toimivista yrityksistä. Yritys toimii valtakunnallisesti noin 30 paikkakunnalla. Jalasjärven yksikössä työskentelee 7-8 henkilöä.

- Meillä on täällä kirjanpitäjiä ja palkanlaskijoita sekä tarpeen mukaan tarjoamme kaikkia muitakin yritysten talouteen ja sen hallintaan liittyviä palveluita, johtaja **Timo Seppälä** kertoo.

Kirjanpito sähköistyy tällä hetkellä nopeasti, mikä mahdollistaa joustavampaa läsnäoloa toimistoilla.

- Samalla se tarkoittaa, että tiloilta vaaditaan yhä enemmän muuntautumiskykyä. Perusasioiden täytyy olla kunnossa – ilmanvaihto, valaistus, ergonomia ja monikäyttöisyys sekä asialliset sosiaaliltilat.

Tarvitaan hiljaisen työn tiloja, tiimityötiloja ja asiakkaiden tapaamistiloja, Seppälä antaa esimerkkejä.

Koronan myötä paljon työtä tehdään nykyisin teamsin kautta.

- Jalasjärvellä kyllä käy myös paikan päällä paljon asiakkaita, mikä on oikein tervetullutta. Tärkeää on myös, että asiakkaiden on helppo asioida. Se tarkoittaa riittäviä parkkitiloja ja keskeistä sijaintia alueella, kuten Jalasjärven Yrityspuistolla on.

Yrityspuistossa on Seppälän mukaan hyvin laajentamismahdollisuuksia.

- Lounaspaikka olisi vielä kätevä. Kun alue täyttyy, tarjontaa siihenkin varmasti löytyy.

toportin lisäksi Accountor, Arvoises, Aukon Service, Jalaskievari, Koja, Kurikan kaupunki, Kurikan nuorten työpaja, Perinneverstaas Justeeri, Sävelävain, Urpolan liikenne ja Vuohiluoman pappila.

Hakomäki sanoo, että loistavia tiloja löytyisi esimerkiksi terveydenhuollon toimijoille.

- Yhteiset käyttötilat, kuten aula- ja wc-tilat palvelevat kaikkia. Moni yksityisyritystä saattaa kaivata työyhteisöä ympärilleen. Saman katon alla toimies-sa saa yrittäjyyden ilot, mutta samaan aikaan kokemuksen työyhteisöön kuulumisesta.

Yrityspuiston tiedustelut:

Pasi Hakomäki
pasi.hakomaki@juustoportti.fi
040 0886 600



JUUSTOPORTIN YRITTÄJÄPARISKUNTA PALKITTIIN

Juustoportin yrittäjäpariskunta Marjo ja Timo Keski-Kasari palkittiin kahdessa sarjassa Suomen EY Entrepreneur of the year -kilpailussa. Sitä pidetään maailman arvostetuimpana yrittäjäkilpailuna, jossa palkitaan kasvuyrittäjiä, jotka innostavat muita visioillaan, johtajuudellaan ja saavutuksillaan. Keski-Kasarit palkittiin alan rohkeana uudistajana sekä yleisön suosikkina.

- Meihin liitetään usein sana uudistaja. Tämän tyypissä kategoriassa olemme saaneet palkintoja aikaisemminkin, vähän eri kilpailuissa. Uudistumiseen liittyy aina perimmäinen kysymys – otetaanko riski vai ei, Timo Keski-Kasari pohtii.

Keski-Kasari muistuttaa, että rohkea valinta ei merkitse itsestään selvää onnistumista.

- Monta kertaa käymme keskustelua siitä, millaisia haasteita jonkun uuden asian toteuttamiseen sisältyy. Täytyy aina pohtia miten niiden ylittäminen onnistuu, jotta saadaan paras mahdollinen lopputulos aikaan.

JUUSTOPORTTI TYÖLLISTÄÄ nykyään yli 300 henkilöä kuudella eri paikkakunnalla eri puolilla Suomea. Matka kahden opiskelijan päättötyöstä nykyiseen yritykseen on ollut pitkä.

Keski-Kasarit painottavat innovatiiv-

visen tuotekehityksen ja järkevän kasvun merkitystä.

- Tuoreet ajatukset ja kokeilun kulttuuri ovat mahdollistaneet monia menestyneitä tuotteita.

SUOMEN KISAN FINAALISSA oli mukana kymmenen kasvuyritystä. Kilpailu eteni vaihe vaiheelta.

- Oli valtava kunnia tulla palkituksi, sillä Suomen finaalikymmenikössä oli toinen toistaan hienompia yrityksiä, Timo Keski-Kasari kiittää.

- Meillä oli erittäin kiinnostavia kilpakumppaneita, joilta oli opittavaa. Se on tällaisen kilpailun keskeinen anti, Marjo Keski-Kasari arvioi.

TUOREET AJATUKSET JA KOKEILUN KULTTUURI OVAT MAHDOLLISTANEET MONIA MENESTYNEITÄ TUOTTEITA.

VOITTO YLEISÖN SUOSIKKI -SARJASSA merkitsee Keski-Kasareille erityisen paljon.

- Se kertoo, että olemme saavuttaneet kuluttajien ja liikenneasemien asiakkaiden luottamuksen laajalla rintamalla.

Yrittäjäpariskunta painottaa, että palkinnon ansaitsee aina koko Juustoportti, vaikka se heille henkilökohtaisesti myönnettäisiinkin.

- Hyvä lopputulos vaatii sitä, että moni asia ja monen ihmisen työ onnistuu yhtä aikaa. Palkinnot ovat arvokkaita, mutta arkinen työ ja sen sujuminen on tärkeintä. Siihen koko yrityksen olemassaolo perustuu.



Timo ja Marjo Keski-Kasari palkittiin kahdessa eri sarjassa Suomen EY-yrittäjäkilpailussa.



TAVOITTEENA ON JUOSTA KOVEMPAA KUIN KOSKAAN

Juustoportti ja 100 metrin aitojen Suomen ennätyksen haltija **Animari Korte** ovat solmineet yhteistyösopimuksen vuodelle 2022. Maitotuotteiden suurkuluttajaksi tunnustautuva Korte kertoo Juustoportin tuotteiden olevan hänellä päivittäisessä käytössä, joten hän on innoissaan yhteistyöstä.

- Kausi on tärkeä EM- ja MM-kisojen kanssa ja onnistuneen takareisien kuntoutuksen jälkeen tavoitteeni on juosta

kovempaa kuin koskaan, kiittää Korte jalasjärveläisyritystä yhteistyöstä.

JUUSTOPORTIN MARKKINOINNISTA vastaava johtaja **Niklas Keski-Kasari** sanoo Kortteen olevan Juustoportille mieluisa yhteistyökumppani.

- Kyllähän se hyvältä tuntuu, että tuotteemme ovat huippu-urheilijan arjessa mukana. Lähdemme innolla yhteistyöhön ja toivomme menestystä kisakauteen.

Kuka?

Animari Korte on kaikkien aikojen nopein suomalainen aita-juoksija, jonka Suomen ennätys 100 metrillä on kellotettu aikaan 12,72. Korte on edustanut Suomea useita kertoja arvokilpailuissa. Kortteen seura on Helsingfors IFK.

JUUSTOPORTTI

Hyvin

SOKEROIMATON JA MAKEUTUSAINEETON



JUUSTOPORTIN TUOTTEITA LÖYTYY NYT MYÖS MEHUHYLLYLTÄ

Juustoportti laajentaa uuteen tuoter ryhmään ja on aloittanut mehujen pakkaamisen Jalasjärven meijerillä. Ensimmäiset tuotteet ovat pillimehuja. Mehut pakataan mukaan otettavien to go -tuotteiden linjalla, johon investoitiin kolme vuotta sitten.

- Pillimehut vastaavat kuluttajien toiveisiin. Olemme saaneet toiveita sokeroimattoman ja makeutusaineettoman tuotteen laajentamisesta mehuihin, kertoo Juustoportin markkinoinnista vastaava johtaja **Niklas Keski-Kasari**.

JUUSTOPORTIN UUDET PILLIMEHUT esiteltiin keväällä Helsingin Messukeskuksessa järjestetyillä Lapsimessuilla, jossa ne saivat hyvän vastaanoton. Saatavuus on hyvä eri puolella Suomea.

- Tiedostava kuluttaminen ja etenkin sokerin vähentäminen on nyt megatrendi, joten sokeroimattomille ja makeutusaineettomille tuotteille on paljon kysyntää. Kartoitamme parhaillaan myös vientimahdollisuuksia, Keski-Kasari jatkaa.



SÄNÄRIT JA PANINIT SAAVAT SEURAA WRAPEISTA



Juustoportin liikenneasemien valikoimaan tuotiin viime vuonna itse tehtyjä lämpimiä leipiä, panineja ja sänäreitä.

- Jo viime kesänä tiesimme, että tuotekehitys oli onnistunut! palveluliiketoimintojen johtaja **Seppo Kuusisaari** kertoo.

Lämpimille leiville suunniteltiin ensin kahta valmistuskertaa viikossa. Kysyntä oli välillä niin suurta, että se nousi neljään kertaan viikossa.

Tuotekehitystä jatkettiin edelleen. Hapanjuuripatonki vaihtui kaurapatonkiin. Täytevaihtoehdot pysyivät samoina

- kinkku-salami, BBQ kana-pekoni, kebab-valkosipuli ja neljäntenä omiin tuotteisiin perustuva vuohenjuusto.

- Tuotteissa tärkeintä on se, että ne valmistetaan itse. Niissä on vahvasti oman tuotteen leima. Tuotteen voi napata nopeasti mukaan tai herkutella paikan päällä.

SÄNÄRIN NIMEÄ pyöriteltiin pitkään kielen päällä. Se ei ole sandwich eikä toast, mutta niiden serkkulikka, jossa on pala kumpaakin.

- Päätettiin rohkeasti, että mennään tällä nimellä. Se on ihan oma nimi omalle

tuotteelle, Seppo Kuusisaari sanoo.

Paninin ja sänärin seuraan vitriiniin liittyy tänä kesänä wrap eli rieskaan täytetty, rullalle kiedottu tuote.

- Se on nopea välipala, josta saatiin kehiteltyä meille omannäköiset versiot, **Mari Rika Suokko** sanoo.

Vitriiniin on suunniteltu kuusi erilaista täytevaihtoehtoa, joista tarjolla on 3-4 kerrallaan.

- Täytevaihtoehdoissa on kanaa kahtena eri versiona, kylmäsavulohi-katkarpua, kinkku-juustoa, tonnikalaa ja vegaaninen kasvisversio.



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

OMAT TUOTTEET JA SESONGIN PARHAAT RAAKA-AINEET KOHTAAVAT RUOKALISTALLA

Juustoportin liikenneasemien À la carte- ja suositusannokset vaihtuvat alkukesästä. Kesäsuositukset hyödyntävät sesongin parhaita raaka-aineita.

- Tänä kesänä lisukkeissa nousevat esiin erityisesti vihreä parsakaali ja tuore mansikka, **Seppo Kuusisaari** tarjoaa esimerkiksi.

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

- Mansikka on monipuolinen raaka-aine. Sitä voidaan käyttää sekä lämpimissä ruoissa että salaateissa. Se tuo silmäniloa annoksiin.

À LA CARTE -LISTAT UUDISTUVAT Juustoportin liikenneasemilla kolme kertaa vuodessa.

- Sesongit ovat kesä, syksy ja talvi. Koko lista ei muutu kerralla, mutta etenkin lisukkeissa hyödynnetään vuodenajan makumaailmaa ja tarjolla olevia raaka-aineita.

Kuusisaari sanoo, että listalla hyödynnetään mahdollisimman paljon omia tuotteita.

- Se tekee meidän tarjonnastamme omanlaista.

YKSI KESÄSUOSITUSLISTAN UUTUUKSISTA on Special Capra -burgerateria, jonka myötä vuohenliha nousee Juustoportin liikenneasemien listalle. Liha tulee vuohenmaidon tuotanto-ketjusta, jossa lihan tuotantomäärille

on haettu kasvua jo vuosien ajan.

- Vuohenlihan kysynnän kasvu auttaa suomalaisia vuohenmaidon tuottajia ja samalla voimme rikastaa suomalaista ruokakulttuuria, iloitsee Juustoportin markkinoinnista vastaava johtaja **Niklas Keski-Kasari**.

Vuohenlihan pihviksi jalostaa lihatalo Wotkin's, jonka kanssa Juustoportti on tehnyt yhteistyötä vuosien ajan. Suomalaista vuohenlihaa on ravintoloissa harvoin saatavilla, joten tilaa tämän tyyppisille uutuuksille olisi enemmänkin.

- Aloitamme burger-aterialla, jossa keikun kynnyksen on matalalla. Kesä näyttää, miten ruokailijat ottavat annoksen vastaan. Sen perustella on helpompi suunnitella tulevia ruokalistoja, Seppo Kuusisaari arvioi.



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



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





Suomen suurin sähköautojen latauskenttä palvelee asiakkaita Kuopion Juustoportilla.

SÄHKÖISET LATAUSASEMAT JA JUUSTOPORTIN MONIPUOLISET PALVELUT MUODOSTAVAT HYVÄN KOKONAISUUDEN

Viime syksynä Kuopion Juustoportin yhteyteen valmistui 18 sähköauton latauspistettä. Liikenteen kasvava sähköistyminen edellyttää merkittäviä investointeja latausverkostoon.

- Recharge ja Tesla rakensivat Kuopion liikenneaseman alueelle latauskentän, jossa 18 sähköautoa voi ladata yhtä aikaa. Se mahdollistaa sujuvan sähköisen matkaliikenteen myös ruuhkaisimpina aikoina, johtaja **Pasi Hakomäki** Juustoportilta arvioi.

Avajaisissa olivat mukana myös Sähköautoilijat ry sekä 13 eri sähköautomerkin edustajat.

- Kiinnostus sähköautoilua kohtaan kasvaa koko ajan. Moni polttomoottoriautolla ajava harkitsee sähköauton hankintaa ja haluaa perehtyä asiaan etukäteen.

SUOMALAINEN KEMPOWER on ollut mukana Rechargen hankkeessa toimittamassa osan uusista latauslaitteista.

- On mahtavaa olla mukana rakentamassa kattavaa ja luotettavaa pikalatausverkostoa Suomeen. Tulevaisuudessa pikalataus tulee keskittymään niihin paikkoihin, missä sähköautoilijoille on tarjolla palveluja latauksen ajaksi. Juustoportti on tästä erinomainen esimerkki. Odotamme innolla sähköautoilijoiden kokemuksia latauksesta, sanoo Kempowerin toimitusjohtaja **Tomi Ristimäki**.

Jatkuvasti kehittyvät suurteholaturit, jotka tarjoavat esimerkiksi sadan kilometrin verran ajomatkaa viidessä minuutissa, ovat tärkeä tekijä sähköautojen sujuvassa matkaliikenteessä. Oheispalvelujen tarjoajien kannalta latauspisteet ovat yksi keskeisistä vetovoimatekijöistä asiakkaille.

UUSIEN LATAUSPISTEIDEN jälkeen Kuopion Juustoportti auttaa merkittävästi Itä-Suomessa matkaavia sähköautoilijoita ja tarjoaa samalla heille monipuolisia palveluita.

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

Hakomäki arvioi, että latausajalla on iso merkitys jatkossa.

- Sähköautoilu muuttaa ajokäyttäytymistä monella tavalla. Matkantekoa rytmitetään ja tauotetaan. Mietitään, mikä on taloudellista. Haluamme olla hyvä vaihtoehto reitin varrella. Sellainen, jossa latausaika voidaan käyttää mielekkäästi ja palveluja on hyvin tarjolla.

KUOPIOON AVATTIIN SUOMEN SUURIN SÄHKÖAUTOJEN SUURTEHOLATAUSKENTTÄ

KOSKA SÄHKÖAUTOJEN KAUKOMATKOJEN suosio on kasvanut viime vuosina, Tesla on investoinut voimakkaasti latausverkoston laajentamiseen. Yritys arvioi, että 90% kaikesta latauksesta tapahtuu kotona tai työpaikalla, missä auto on joka tapauksessa pysäköitynä. Matkalataukseen liittyy toisenlaisia tarpeita.

Juustoportin liikenneasemilla Jalasjärvellä, Kuopiossa ja Kärsämäellä on Teslan ja Rechargen latauspisteet. Ylöjärvelle on myös valmistumassa Rechargen latauspiste.

Rechargen ja Teslan ohella Juustoportin liikenneasemilla on ilmaisia latauspisteitä, jotka sopivat parhaiten hybridi-autojen lataamiseen.

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

RECHARGEN MAajohtaja SAMI SAARILAHTI sanoo, että sähköautojen lisääntyminen ja latausverkon kattavuus kulkevat käsi kädessä.

- Latausverkon kattavuus ja saatavuus vaikuttavat suoraan siihen, miten sähköautot yleistyvät Suomessa. Sähköauton lataamisen pitää olla mahdollisimman helppoa.

Suurteholatureita käytetään kuten mitä tahansa pikalatureita.

- Auton akku vain täyttyy merkittävästi nopeammin, kun lataus on reilusti suuritehoisempaa.

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

- Me panostamme nimenomaan matkajäsenien lataukseen.

Kasvu jatkuu voimakkaana.

- Olemme avanneet alkuvuoden 2022 aikana 60 uutta pika- tai suurteholatauspistettä. Koko Rechargen Suomen verkoston osalta on hyvin mahdollista, että tänä vuonna menee tuhannen latauspisteen raja rikki.



Kärsämäen Juustoportille rakennetaan sähköautojen latausasemaa, joka on asiakkaiden käytössä kesällä 2022.



JUUSTOPORTTI

NÄMÄ TUOTTEET LÖYDÄT VAIN JUUSTOPORTTILTA!



Herkkumyymälästä löytyy Juustoportin omia tuotteita sekä pientuotajien erikoisuuksia. Pitkään kypsytetyissä juustoissa voi olla tarjolla koe-eriä tai harvinaisuuksia, joita pääset maistamaan ensimmäisenä Juustoportin liikenneasemilla.

Meiltä löydät tuliaiset helposti!



JUUSTOPORTTI

Suomen suosituin
LEIPÄJUUSTO
sopii myös tänne





KASSA- JÄRJESTELMÄ UUDISTUU

Liikenneasemien kassajärjestelmä uudistuu, mikä parantaa asiakkaisiin liittyviä palveluja. Uuden järjestelmän myötä Juustoportin liikenneasemille saadaan verkko-kauppa.

- Sen kautta voi tilata ruoan jo tien päältä, ja se odottaa puolen tunnin kulluttua valmiina, Seppo Kuusisaari kertoo.

Uusi järjestelmä tuo myymälätuotteista kaikki tuotetiedot näkyviin, mikä helpottaa ruoka-allergioihin liittyvän tiedon varmistamista.

Uusi kassajärjestelmä otetaan asteittain käyttöön syksyllä 2022.



VINKKEJÄ HERKKUHETKIIN

Joskus vieraita tulee lyhyellä varoitusajalla tai kaipaa itse jotain helppoa mutta herkullista iltaa juhlistamaan. Silloin Juustoportin tuotteet tarjoavat helpon ratkaisun.

Kokeile makupareina Juustoportin Halla-juustoa ja rieskaa. Lisää tarjoiluvadille kellaroituja erikoisjuustoja haluamasi leikkeleen kanssa.

Lopuksi voit vielä herkutella leipäjuustolla ja lakkahillolla.

Helppoa, vaivatonta ja taatusti maistuvaa!



JUUSTOPORTTI

KANSAINVÄLISESTI PALKITUT ERIKOISJUUSTOMME



SUKLAA-VADELMA TARTELETTI LEIVOKSET

8 kpl ø 7 cm leivosvuokiin
tai 12 kpl muffinssivuokiin tehtynä

AINEKSET TARTELETTIPOHJIIN:

110 g	Juustoportin kirnuvoita
1 dl	tomusokeria
0,5 tl	suolaa
1 tl	vaniljasokeria
3 rkl	tummaa kaakaojauhetta
3	kananmunan keltuaista
3,5 dl	vehnäjauhoja

1. Yhdistä kulhossa huoneenlämpöinen voi, tomusokeri, suola ja vaniljasokeri, vatkaa sileäksi massaksi.
2. Lisää kananmunan keltuaiset joukkoon, jatka vatkaamista.
3. Yhdistä joukkoon lopuksi vehnäjauho ja sekoita kovaksi massaksi.
4. Kauli taikina kahden leivinpaperin välissä n. 0,5 cm paksuiseksi levyksi ja nosta jääkaappiin kylmään n. 15 minuutiksi.
5. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
6. Ota kylmästä tartalettitaikinasta leivosrenkailla 7 kpl pyöreitä pohjia tai vaihtoehtoisesti lasin avulla muffinssipeltiin pyöreät isommat palaset.
7. Nosta pyöreät pohjat uunipellille leivinpaperin päälle.
8. Nosta leivosrenkaat pohjien päälle.
9. Leikkaa leivosrenkaiden reunoille tartalettitaikinasta pitkät suikaleet ja asettele leivosrenkaiden reunoihin, siisti yläosat veitsellä.
10. Pistelee haarukan avulla pohjiin reikiä.
11. Nosta valmiit pohjat hetkeksi kylmään ennen paistoa.
12. Paista tartalettipohjia n. 15 minuuttia uunissa, anna jäähtyä ennen täyttöä.

AINEKSET SUKLAATÄYTTEeseen:

50 g	Juustoportin vispikermää
100 g	maitosuklaata

1. Rouhi suklaa pieni rouheeksi ja laita se kulhoon.
2. Kuumenna kerma kuumaksi, mutta älä keitä.
3. Kaada kerma suklaarouheen päälle, anna seoksen olla hetken aikaa, niin että suklaa sulaa.
4. Sekoita suklaaseos lusikalla vielä tasaiseksi.
5. Nostele noin ruokalusikallinen suklaaseosta tartalettien pohjalle.
6. Nosta tartaletit kylmään ennen vadelmatäytettä.

AINEKSET VADELMATÄYTTEeseen:

150 g	Juustoportin kreikkalaista jogurttia
250 g	mascarponea
0,5 dl	sokeria
1 tl	vaniljasokeria
1,5 dl	Juustoportin vispikermää
100 g	tuoreita vadelmia



1. Yhdistä keskenään kreikkalainen jogurtti, mascarpone, sokeri, vaniljasokeri ja vispikerma, vatkaa jämäkäksi vaahdoksi.
2. Lisää tuoreet vadelmat joukkoon ja vatkaa kunnes vadelmat ovat antaneet vaaleanpunaisen värin vadelmatäytteelle.
3. Lisää pursotuspussin avulla täyte suklaatäytteen päälle.
4. Nosta leivokset kylmään.

AINEET SUKLAAKUORUTTEeseen:

150 g	Juustoportin kirnuvoita
0,5 dl	Juustoportin vispikerma
100 g	maito- tai tummaa suklaata
1,5 dl	tomusokeria
1,5 tl	vaniljasokeria
100 g	Candy melts -nappeja Koristerakeita

1. Sulata suklaa ja anna jäähtyä.
2. Vatkaa huoneenlämpöinen voi vaaleaksi vaahdoksi.
3. Lisää jäähtynyt suklaa voin joukkoon vatkatun.
4. Jatka vatkaamista ja lisää tomusokeri sekä vaniljasokeri joukkoon.
5. Lisää vispikerma ja vatkaa kreemi silkisen pehmeäksi ja kuohkeaksi.
6. Lisää täyte pursotuspussiin, jossa on haluamasi tyllä, koriste leivokset suklaakreemillä ja koristerakeilla.
7. Lisäksi voit sulattaa candy melts -nappeja ja ottaa haluamallasi muotilla suklaasta koristeita leivoksiin.
8. Nosta leivokset vielä kylmään ennen tarjoilua.

VEGAANISET MACARON-LEIVOKSET

20 kpl

AINEKSET MACARON-KUORIIN

0,75 dl esivalmisteltua aquafabaa
(kikherneiden lientä, 2 tölkkiä)
75 g mantelijauhoa
125 g tomusokeria
0,5 dl sokeria
punaista elintarvikeväriä

AINEKSET MANSIKKA- TAI VANILJATÄYTTEeseen

1 prk (150 g) Friendly Viking's
Greek Style O'gurt
mansikkaa tai vaniljaa
1 prk (200 g) Friendly Viking's Sour Oatia
1 dl tomusokeria

1. Kaada 2 kpl kikhernetölkkien liemi kattilaan, keitä seosta n. 15 minuuttia miedolla lämmöllä, anna jäähtyä huoneenlämmössä muutaman tunnin ajan.
2. Sekoita mantelijauho ja tomusokeri keskenään, siivilöi muutamaan kertaan.
3. Lisää puhtaaseen teräksiseen tai lasiseen kulhoon esivalmisteltua aquafabaa 0,75 dl (keitetystä liemestä riittää myös toiseen macaron-erään aquafabaa).
4. Vatkaa vaahdoksi, lisää vähitellen joukkoon sokeri pienissä erissä, vaahdota niin kauan kunnes seos on muuttunut kovaksi ja kiiltäväksi vaahdoksi.
5. Lisää punaista elintarvikeväriä pieni määrä joukkoon sekä mantelijauho-tomusokeriseos vähitellen varovasti käännellen, jatka kunnes taikina on tasaista.
6. Laita macaron-taikina pursotuspussiin, jossa on pyöreä tyllä ja pursota leivinpaperin tai macaron-maton päälle halkaisijaltaan n. 4 cm kokoisia kiekkoja, poista ilmakuplat kolauttamalla peltiä pöytää vasten.
7. Anna macaronien kuorettua huoneenlämmössä tunnin ajan tai kunnes ovat pinnalta kuivia.
8. Paista macaronit uunissa alatasolla 160 asteessa 10-12 minuuttia.
9. Anna jäähtyä kunnolla ennen macaronkuorien irrotusta.
10. Yhdistä täytteen aineet keskenään ja vatkaa jämäkäksi vaahdoksi.
11. Pursota macaronkuorien keskelle täytettä ja aseta toinen macaronkuori päälle, laita jääkaappiin kylmään jähmettymään.

reseptit @vanillacakes



Hyvä maku on kaiken perusta

Juustoportin keitot valmistetaan omassa ruokatehtaassa Kasvis Galleriassa Kuopiossa.

- Keitot ovat erinomaisia vaikkapa työpaikkalounaaksi. Annos ei ole liian suuri, mutta täyteläinen keitto pitää nälän loitolta, Mikko Peltola kehuu.

Tuotekehityksen lähtökohtana ovat olleet Juustoportin omat raaka-aineet kerma, voi ja juusto.

- Laadukkaista ja maukkaista raaka-aineista on ilo tehdä ruokaa.

TUOTTEET ON IDEOITU yhteisissä palaverieissa ja sen jälkeen kehitetty Kasvis Galleriasa. Tuotekehityksen eri vaiheissa keittoja maistaa ja arvioi laaja sisäinen raati. Saa-dun palautteen perusteella keittojen reseptit viilataan lopulliseen muotoonsa.

- Idea kypsyy melko nopeasti valmiiksi tuotteeksi koekeittiössä. Suurempi haaste on se, miten haluttu maku ja rakenne saadaan vietyä tuotantoon niin, että ominai-

suudet säilyvät.

Mikko Peltola sanoo, että tuotekehityksen voi karkeasti jakaa kolmeen vaiheeseen.

- Ideointiin, koekeittiössä tapahtuvaan tuotekehitystyöhön ja tuotteen viemiseen tuotantoon.

Haasteet ovat jokaisen tuotteen kohdalla erilaisia. Joskus ongelmana voi olla sopivien raaka-aineiden löytäminen, jotta voidaan taata esimerkiksi kotimaisuus ja raaka-aineiden riittävä saatavuus.

- Joskus raaka-aine käyttäytyy eri tavalla koekeittiössä kuin tuotannossa. Oikeanlaisen lopputuloksen löytäminen voi vaatia muutoksia reseptiin vielä tuotantokoevaiheessa. Siksi tuotannolliset kokeet on syytä tehdä hyvissä ajoin.

Ennen koronaa Kasvis Gallerian tuotannosta suurin osa meni ammattikeittiöille. Parin viimeisen vuoden ahkera tuotekehitys on lisännyt tavallisille kuluttajille suunnattuja tuotteita.

- Pientä vilkastumista ammattikeittiöillä on jo nähtävissä. Jos kysyntä kasvaa siellä nopeasti, olemme valmiita vastaamaan siihen. Varastoja on jo lisätty esimerkiksi pakastetuotteissa.

SUOMALAISEN RUOAN merkityksestä ja saata-vuudesta puhutaan tällä hetkellä paljon. Kasvis Galleria on pitkään toiminut kotimainen ruokatehdas.

- Uskomme, että kotimaassa suomalaisista raaka-aineista valmistettujen tuotteiden merkitys kasvaa tulevaisuudessa entisestään, Mikko Peltola sanoo.

Kasvis Gallerialle kotimaisuus on tärkeä arvo.

- Suosimme suomalaisia raaka-aineita aina, kun se on mahdollista. Erityisen ylpeitä olemme siitä, että pystymme hyödyntämään tuotannossa myös lähituottajien raaka-aineita, kuten juureksia.



KASVIS GALLERIAN HERKKUJA MYÖS PAISTOPISTEISTÄ

Osassa kaupoista paistopisteiden valikoimista löytyy Juustoportin poroporiirakka ja kaura-omenapaistos.

- Syksyllä paistopisteisiin on uutuutena tulossa Kasvis Gallerian Paprika & ruis – juustoleipä sekä Kana & ruis -juustoleipä, Mikko Peltola vinkkaa.

Leivät valmistetaan herkulliseen ruisleipäpohjaan, joiden täytemassat valmistetaan Kasvis Gallerialla kehitettyjen reseptien mukaisesti.

- Paistopistetuotteet ovat meille uusi tuoteryhmä. Niiden myötä tuotekehityksessä on mietitty uudenlaisia ratkaisuja tuotteiden valmistukseen.

Uusi valikoima tuo aina uusia asiakkaita.

- On hienoa, että paistopistetuotteet ovat levittäneet meillä valmistettuja tuotteita kokonaan uusiin tuotehyllyihin.

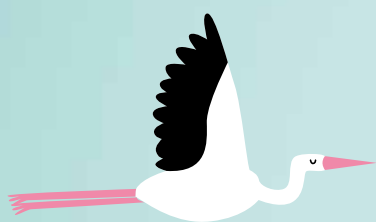


RUOKAA
OMASTA
MAASTA





JUUSTOPORTTI Hyvin



24 JUUSTOPORTTI

JOKAINEN HYVIN-TUOTE ON
AIDOSTI SOKEROIMATON JA
MAKEUTUSAINEETON!



HALLA VIEHÄTTÄÄ MONIPUOLISUUDELLAAN

Juustoportti toi viime vuonna markkinoille Halla-juuston, joka on suomalainen vaihtoehto halloumille.

- Halla valmistetaan suomalaisesta lehmän- ja vuohenmaidon yhdistelmästä, minkä vuoksi lopputulos on meidän mielestämme erityisen hyvä, **Niklas Keski-Kasari** kehuu juuston ominaisuuksia.

Juustoportilla huomattiin, että paistettavien juustojen valikoimasta vain pieni osa oli kotimaisia.

- Se oli hyvä lähtökohta lähteä kehittämään uudentyypistä paistettavaa juustoa.

Halla kestää kuumuutta, kuten paistettavan juuston kuuluukin.

HALLA-JUUSTOSSA on sopiva tekstuuri ja suolaisuus. Tuotteella on Hyvää Suomesta –merkki.

- Halla-juusto on monipuolinen, maaltaan sopivan suolainen ja raikas suomalaisten kesäöiden ihme. Olemme huomanneet, että se sopii hyvin moneen – se maistuu sellaisenaan paistettuna, grillattuna, burgereissa tai lisänä vaikkapa salaatissa ja wokissa kasvisten kanssa.

Halla-juusto on laktoositon. Sitä saa nyt myös pyöreänä ja valmiiksi viipaloituna!

Tiesithkö?

Hallan nimi syntyi tuotekehittelyvaiheessa, jossa koimme Suomen suven vaihtelut grillin ääressä. Eräänä koleana päivänä testiryhmän jäsenen mieleen tuli suomen kielen kauneimmaksi lauseeksi nimetty ”alavilla mailla hallan vaaraa”.

HALLA-TIKUT JA TSATSIKI

HALLA-TIKUT

2 pkt Juustoportin Halla-juustoa

TSATSIKI

200 g Juustoportin Turkkilaista jogurttia

100 g Tuorekurkkua

1 Valkosipulinkynsi

1 tl Suolaa

Mustapippuria rouhittuna

Hunajaa

Tuoretta minttua

TSATSIKI

1. Raasta kurkku hienoksi, laita raaste siivilään, lisää suola ja valuta ylimääräinen neste pois.
2. Kuori ja hienonna valkosipulinkynsi ja sekoita kaikki ainekset keskenään.
3. Lisää hunajaa ja tuoretta minttua oman makusi mukaan ja siirrä jääkaappiin maustumaan.

HALLA-TIKUT

1. Leikkaa Halla-juusto paksuiksi tikuiksi.
2. Kuumenna paistinpannu ja paista juustotikkuihin kauniin ruskea väri.
3. Tarjoile Halla-tikut tsatsikin kanssa!





FRIENDLY VIKING'S TUOTTEILLE KANSAINVÄLISTÄ MENESTYSTÄ

Juustoportin Friendly Viking's Latte kaurakahvijuoma voitti syksyllä 2021 Lontoossa järjestetyssä World Plant-Based Taste Awards -kilpailussa parhaan juoman kategorian. Samassa kilpailussa Greek Style O'gurt mango pääsi oman sarjansa finaalikolmikkoon.

Kilpailun tuomaristo koostui kasvipohjaisen toimialan johtavista henkilöistä eri maista. Paremmuudesta kilpaili yli 140 yritystä ympäri maailmaa. Kilpailun taso oli tällä kertaa erityisen korkea.

SAKSAN PETA:N Vegan Food Award 2022 -kisassa Friendly Viking's kreikkalaistyyppinen välipala palkittiin puolestaan parhaana vegaanisena välipalana. Saksan Peta kertoo Friendly Viking's O'gurtin olevan oivallinen esimerkki siitä, miten kasvipohjaisia mutta silti herkullisia välipaloja on mahdollista nauttia milloin tahansa.



FRIENDLY VIKING'S on Juustoportin kansainvälinen kauratuotteiden brändi, joka perustuu pohjoisen luonnon puhtauteen ja maailman onnellisimpiin ihmisiin. Vaikka Friendly Viking'sin kauratuotteet ovat varsin nykyaikaisia, niiden elämänsäsenne juontuu vuosisatojen takaa.

ME SUOMALAISET emme olleet hurjia viikinkejä, vaan sitä rauhallisempaa viikinkikansaa. Elimme mieluummin rauhassa ja keskityimme viljelemään puhdasta kauraa ja valmistamaan hyvää ruokaa, hyvällä sydämellä. Olemme perineet noiden ystävällisten kavereiden luonteen.

Asiat eivät siis ole juurikaan muuttuneet – vain se, että nykyään kaikki voivat nauttia samasta laadusta ja mausta Friendly Viking'sin kauratuotteiden muodossa.



MADE FROM
NORDIC OATS

JUUSTOPORTTI
FRIENDLY VIKING'S

SOUR OAT

THE LINA ERICSSON

ADAPTED FROM NORDIC OATS
AND LINA ERICSSON'S

200g

VEGAN-FRIENDLY
GLUTEN-FREE
PLANT-BASED

FRIENDLY VIKING'S

JUUSTOPORTTI

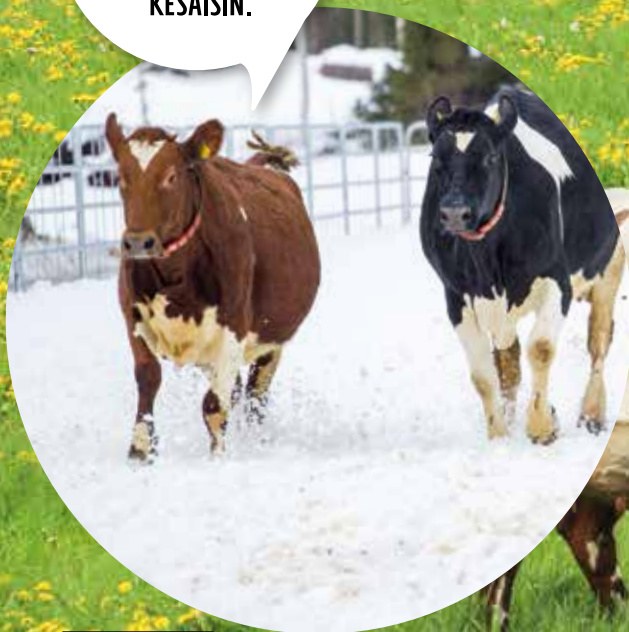
VAPAAN LEHMÄN MAIDOISSA ON EROJA

Juustoportin Vapaan lehmän maitotuotteet ovat vastuullisia ihmisten, eläinten ja ilmaston hyvinvoinnin kannalta.

Maksamme keskimääräistä parempaa tuottajahintaa.
Pitkät päiväykset auttavat vähentämään ruokahävikkiä.



HEI,
ME ULKOILLAAN
YMPÄRI VUODEN JA
LAIDUNNETAAN
KESÄISIN.



JUUSTOPORTIN TUOTTEIDEN LAATU JA TURVALLISUUS ON VARMISTETTU

Juustoportin tuotteilla on IFS Food –standardi, joka osoittaa, että olemme sitoutuneet elintarviketurvallisuuteen, laatuun, laillisuuteen ja jatkuvaan parantamiseen.

IFS Food on kansainvälinen standardi, jolla arvioidaan, että tuotteet ja prosessit ovat vaatimusten mukaisia sekä elintarvikkeiden turvallisuuden että laadun osalta. IFS Food -standardia sovelletaan kaikissa elintarvikkeiden jalostuksen vaiheissa alkutuotannon jälkeen.

Standardia varten arvioidaan esimerkiksi hyvää tuotantotapaa, laboratoriokäytäntöä ja hygieniakäytäntöä. Siihen sisältyy myös vaatimuksia myönteisen elintarviketurvallisuuskulttuurin kehittämiseen.

Sekä vähittäismyyjät että elintarvikevalmistajat vaativat IFS Food

-sertifiointia toimitusketjuun kuuluvilta toimittajilta. Se on laadun ja turvallisuuden tae.



*Joko seuraat
meitä somessa?*



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



JUUSTOPORTTI

HALLA ON SUOMALAINEN VAIHTOEHTO HALLOUMILLE



KÄYTÄ HALLAA KUIN HALLOUMIA -
PANNUUN, PARILAAN JA GRILLIIN!