

A close-up photograph of a person's hands slicing a wedge of cheese. The person is wearing a blue and white herringbone patterned shirt. They are using a large, sharp knife to cut through the cheese. The cheese is a light cream color with a dark blue rind. It is being sliced on a wooden cutting board. A small sprig of green herb is visible on the board near the bottom left. The background is a neutral, light-colored surface.

JUUSTOPORTTI

*Yllätä
juustoilla*

*Anna lahjaksi makuelämys, joka sopii
niin arkeen kuin juhlaankin!*



Me Juustoportilla haluamme tarjota helpotusta joulun kiireisiin:
Ilahduta työntekijöitä, yhteistyökumppaneita tai ystäviä joulun herkullisimmalla
lahjalla! Olemme koonneet valmiita juustopaketteja, joista voi valita mieleisensä.
Räätälöimme myös erilaisia paketteja toiveidenne mukaan, koriin on mahdollista
lisätä vaikkapa pullo viiniä tai suklaata.

Valmiin tilauksen voi noutaa kahviloistamme Jalasjärveltä, Kärämäeltä,
Mäntsälästä, Ylöjärveltä tai Kuopiosta aukioloaikojen puitteissa.

JUHLALAATIKKO

26⁹⁰ €



JUHLALAATIKKO SISÄLTÄÄ SEURAAVAT TUOTTEET:

Juustoportin Vuohen GR Grand Reserve juusto 130 g, Juustoportin Brandy-pähkinä juusto 130 g, Juustoportin Viinitarhurin juusto 130 g, Juustoportin Isabella-kermajuusto 450 g

JUUSTOTARJOTIN

37⁹⁰ €



JUUSTOTARJOTIN SISÄLTÄÄ SEURAAVAT TUOTTEET:

Juustoportin Viinitarhurin juusto 130 g, Juustoportin Isabella-kermajuusto 450 g, Juustoportin Vuohen GR Grand Reserve juusto 130 g, Juustoportin Brandy-pähkinä juusto 130 g, Kantolan Spelttikeksit 100 g, Juustoportin Mustaherukkahyytelö 110 g



NÄIN KOKOAT HERKULLISEN JUUSTOTARJOTTIMEN

Valitse 4-5 eri juustolajia mietoja, vahvoja, vuohenmaidosta tai lehmänmaidosta valmistettuja, kovia ja pehmeitä juustoja. Illanvietossa sopiva määrä juustoa on n. 150 g-200 g/hlö, kahvipöydässä n. 50 g-75 g/hlö.

Täydennä juustotarjotin makusi mukaan kekseillä, hilloilla, leikkeleillä, hedelmillä tai muilla tuotteilla.

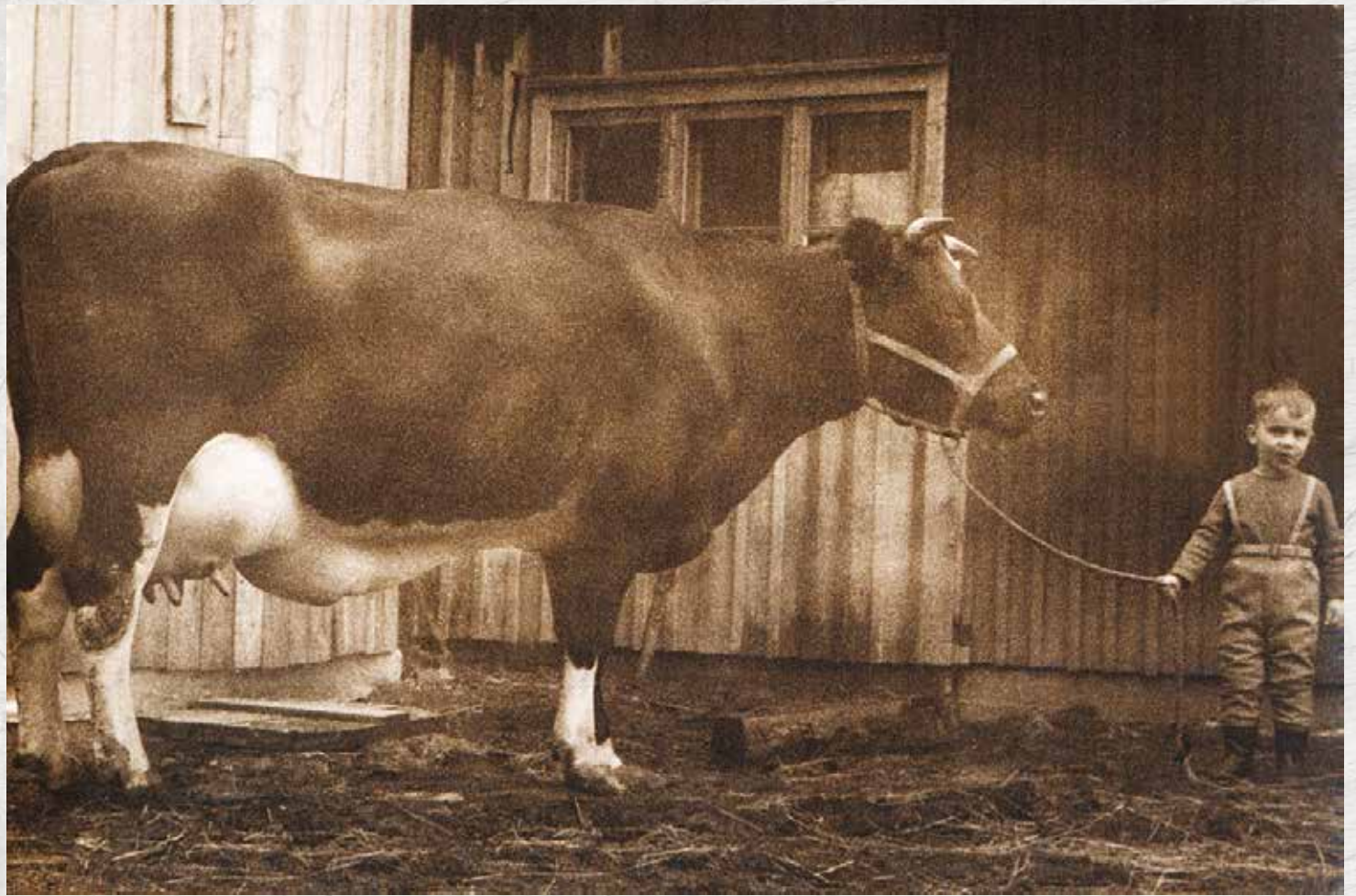
Nosta juustot huoneenlämpöön ennen tarjoilua, jolloin aromit ja maut pääsevät paremmin esiin.



JUUSTOPORTIN LUKSUSLAATIKKO 47⁹⁰ €

LUKSUSLAATIKKO SISÄLTÄÄ SEURAAVAT TUOTTEET:

Juustoportin Viinitarhurin juusto 130 g, Juustoportin Brandy-Pähkinä juusto 130 g, Juustoportin Vuohen GR Grand Reserve juusto 130 g, Juustoportin Isabella kerma-juusto 450 g, Kantolan Spelttikeksit 100 g, Juustoportin Mustaherukkahyytelö 110 g, Juustoportin Lakkahillo 110 g, Kaskein Marja Juhlaglögitiiviste 0,5 l ja Juustoportin Vaniljafudge 150 g



Suomen suosituimmat leipäjuustot

Leipäjuustosta kaikki alkoi. Vuosi oli 1965, kun Friisiläishieho Isabella tuli Keski-Kasarin tilalle. Uusi lehmärotu oli ihmettelyn kohteena ja sen maidon laatuakin ehdittiin epäillä. Epäilyt haihtuivat, kun Isabellan ja sen jälkeläisten maidosta valmistettu erinomainen leipäjuusto valloitti hiljalleen koko maan.

Nykyään Juustoportin leipäjuusto on Suomen suosituinta leipäjuustoa. Ensiluokkaiset leipäjuustomme valmistetaan aina tuoreesta, lähellä tuotetusta ja homogenoimattomasta lehmänmaidosta.

Leipäjuustoa voidaan tarjota esimerkiksi erilaisten hillojen kanssa. Lakkahillo ja leipäjuusto on perinteisesti liitetty yhteen, mutta muutkin hillot sopivat sen kanssa mainiosti. Myös uudemmat makuparit, kuten ruisnappi ja paholaisenhillo, tarjoavat uudenlaisen tavan nauttia leipäjuustoa. Leipäjuusto on maukas salaattijuusto ja sitä voidaan käyttää erilaisten ruokien lisukkeena.



LEIPÄJUUSTOA JA LAKKAHILLOA 29⁹⁰ €

Juustoportin kokonainen leipäjuusto n. 1 kg ja Juustoportin lakkahilloa 2 prk, á 110 g

KERMASSA HAUDUTETTU LEIPÄJUUSTO

AINEKSET

- 2 kpl Juustoportin leipäjuustoa, mini á 60g
- 2 dl kermaa
- 2 rkl fariinisokeria
- 1 rkl kanelia
- Lakkahilloa
- Lakkoja tai muita tuoreita marjoja

Ohje:

Mittaa kulhoon kerma, fariinisokeri ja kaneli. Sekoita tasaiseksi. Aseta juustot uunivuokaan tai vaihtoehtoisesti valurautapannulle. Kaada kermaseos juuston päälle ja lämmitä n. 15 min. Lisää lakkahilloa ja marjoja ennen tarjoilua.



Ota yhteyttä, niin suunnitellaan yhdessä parhaiten sopiva ratkaisu!

TILAUKSET:

Juustoportti Jalasjärvi, Keisarintie 145, 61710 Pentinmäki
Puhelin: 044 793 8030, email: jalasjarvi@juustoportti.fi

Juustoportti Kärämäki, Haapajärventie 1, 86710 Kärämäki
Puhelin: 044 580 5880, email: karsamaki@juustoportti.fi

Juustoportti Ylöjärvi, Kunitie 2, 33470 Ylöjärvi
Puhelin: 044 793 8070, email: ylojarvi@juustoportti.fi

Juustoportti Mäntsälä, Pohjoinen pikatie 8, 04600 Mäntsälä
Puhelin: 044 793 8050, email: mantsala@juustoportti.fi

Juustoportti Kuopio, Naulakatu 2, 70800 Kuopio
Puhelin: 044 793 8055, email: kuopio@juustoportti.fi



Voit tehdä tilauksen myös sähköisesti:
www.juustoportti.fi/toimipaikat/tilattavat-tuotteet