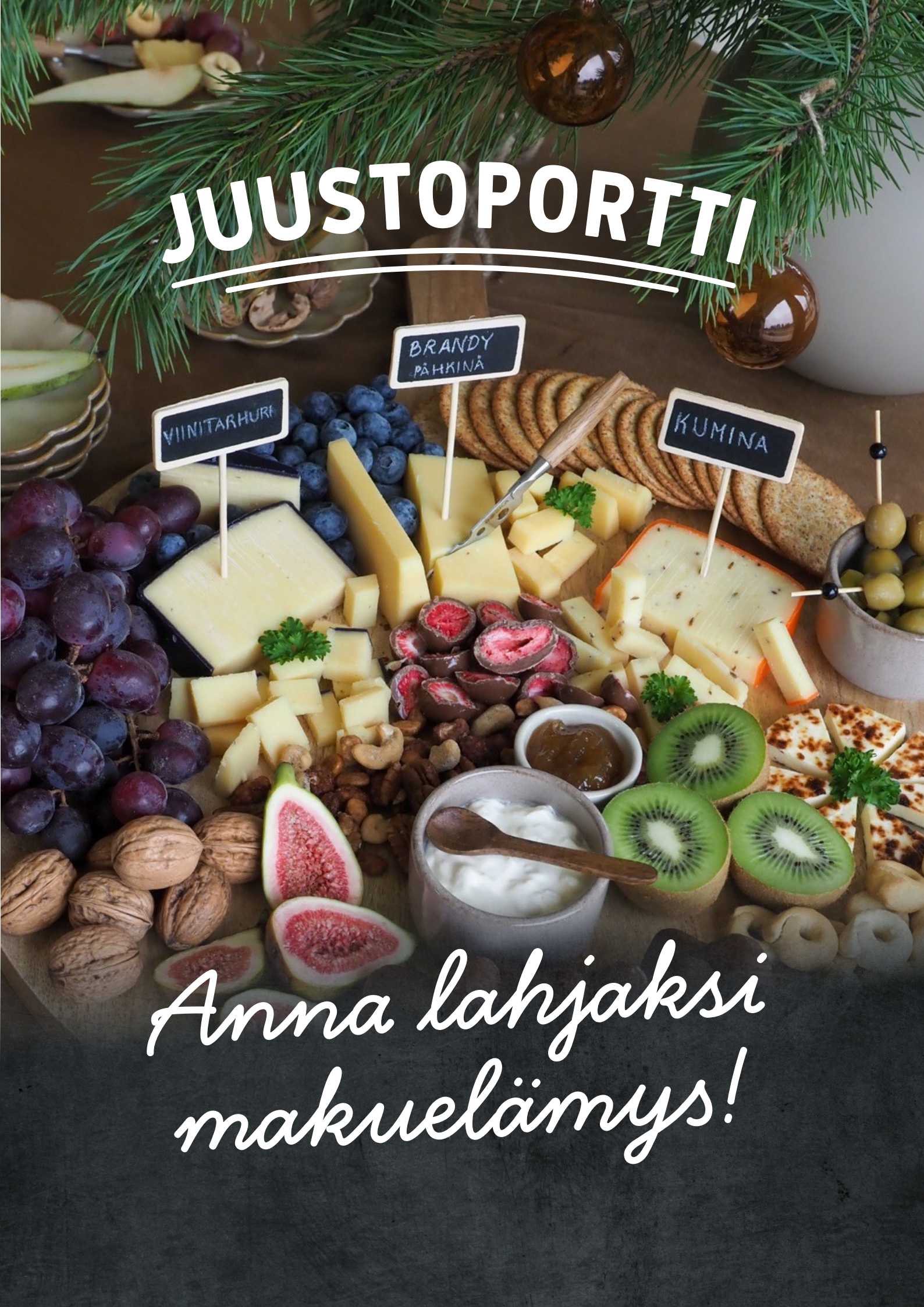


JUUSTOPORTTI

A detailed cheese platter (juustoportti) is displayed on a wooden board. It features a variety of cheeses, including wedges of yellow cheese, blue cheese, and a large wedge of orange-rinded cheese. The platter is garnished with fresh fruit like purple grapes, blueberries, kiwi slices, fig halves, and pomegranate seeds. There are also nuts (walnuts, almonds), crackers, and small bowls of jam and yogurt. Three small black labels with white text are placed on the platter: 'VIINITARHURI', 'BRANDY PÄHKINÄ', and 'KUMINA'. The background is decorated with pine branches and brown glass ornaments.

*Anna lahjaksi
makuelämys!*

A man wearing a black cap and a grey shirt with a dark apron stands in a cheese shop. He is holding a large block of cheese. The background shows shelves filled with various types of cheese. The lighting is warm and focused on the man and the cheese he is holding.

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

Ilahduta työntekijöitä, yhteistyökumppaneita tai ystäviä herkullisella lahjalla!

Olemme koonneet valmiita juustopaketteja, joista voi valita mieleisensä. Räätelöimme myös erilaisia paketteja toiveidenne mukaan – mukaan on mahdollista lisätä vaikkapa pullo viiniä tai suklaata.

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

Oikeudet muutoksiin esitteen tuotteissa pidätetään.

Hinnat sis. alv. 14%

Mistä on maukkaat juustot tehty?

Brandy-pähkinä juusto

Juustoportin Brandy-pähkinäjuusto on todellinen makuelämys, joka sopii täyteläisen aromikkaiden, sekä maultaan miedompienkin juustojen ystäville. Brandy-pähkinäjuusto on yksi maailmanmestari-juustoistamme – se voittanut World Cheese Awards -juustokilpailussa kultamitalin. Brandyllä ja pähkinäaromilla maustettu juusto on juustotarjottimen herkku, jonka kypsytyks tapahtuu osittain brandyaltaassa.



Viinitarhurin juusto

Viinitarhurin juustossa näkyy aidon käsityön ja osaamisen jälki. Siitä me olemme erityisen ylpeitä. Maultaan Viinitarhurin juusto on monikerroksinen ja voimakas, juuri niin kuin juuston kuuluukin. Viinitarhurin juustoa harjataan kypsytyksen aikana Torresin Sangre de Toro -punaviinin ja yrttien sekoituksella, josta juusto saa ominaisen yrttien, viinin ja kermaisen pähkinäisen tuoksun.



Vuohen Grand Reserve

Vuohen Grand Reserve GR on vuohenmaidosta valmistettu pitkään kypsytetty juusto. Se on vaalea, kova, maukas ja vivahteikas juusto, jonka tuoksusta voi erottaa pähkinää, vaniljaa ja kermaa. Vuohen Grand Reserve on palkittu kultamitalilla Tirolissa kansainvälisessä premium-juustojen kilpailussa.



Isabella juusto

Pidempään kypsytetty Isabella on runsasarominen kermajuusto, joka sopii moniin eri käyttötarkoituksiin. Isabellaa voi siivuttaa leivän päälle, se antaa mehevän kuorutteen lämpimiin ruokiin ja maistuu juustotarjottimelta naposteltuna.





Juhlalaatikko

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

27⁹⁰



Juustotarjotin

- Vuohen GR Grand Reserve -juusto, 130 g
- Brandy-pähkinäjuusto, 130 g
- Viinitarhurin juusto, 130 g
- Isabella-kermajuusto, 450 g
- Mustaherukkahyytelö, 110 g
- Kantolan Valitut Pikkuukeksi, 120 g

37⁹⁰



Luksuslaatikko

- Vuohen GR Grand Reserve -juusto, 130 g
- Brandy-pähkinäjuusto, 130 g
- Viinitarhurin juusto, 130 g
- Isabella-kermajuusto, 450 g
- Mustaherukkahyytelö, 110 g
- Kukkasmäen tyrnihillo, 175 g
- Kantolan Valitut Pikkuukeksi, 120 g
- Vanilja Fudge, 150 g
- Kaskein Juhlaglögitiiiviste, 0,5 l

49⁹⁰

MEILTÄ MYÖS JUUSTOPORTIN OMAT LAHJAKORTIT
HALUAMALLESISUMMALLE!





Näin kokoat juustotarjottimen

Ainekset

1 rasia Juustoportin
Brandy-pähkinäjuustoa

1 rasia Juustoportin
Viinitarhurin juustoa

1 rasia Juustoportin
Vuohen Grand Reserve -juustoa

1 kpl Juustoportin
laktoositonta leipäjuustoa (140 g)

Juustojen oheen sopii herkulliset leivät, marjat, tai hillot. Kokeile esimerkiksi mansikoita, pensas-
mustikoita, karhunvatukoita tai viinirypäleitä. Hilloista vaikkapa viikunahilloa tai mustaherukkahilloa. Juustotarjottimen voi koristella pähkinöillä, siemenillä, yrteillä tai syötävillä kukilla.

Ohje

Ota erikoisjuustot lämpiämään vähintään puoli tuntia ennen tarjoilua, niin maut ja aromit pääsevät esille. Leipäjuusto vasta juuri ennen tarjolle laittoa.

Leikkaa juustot tikuiksi, kolmioiksi tai kuutioiksi. Asettele juustot ja muut tarjottavat kauniille alustalle, koristele halutessasi. Leikkaa juustorasiasta nimitarra ja kiinnitä se cocktailtikulla oikeaan juustoon.

Vinkki!

*Jos juhlista jää juustoa yli,
käytä se raasteena
pitsan tai piirakan päällä!*

**Ota yhteyttä, niin suunnitellaan
yhdessä juuri sinulle tai yrityksellesi
parhaiten sopiva ratkaisu!**

JALASJÄRVI

Keisarintie 145,
61710 Pentinmäki

puh. 06 456 6900
jalasjarvi@juustoportti.fi

KÄRSÄMÄKI

Haapajärventie 1,
86710 Kärsämäki

puh. 044 580 5880
karsamaki@juustoportti.fi

YLÖJÄRVI

Kumitie 2,
33470 Ylöjärvi

puh. 044 793 8070
ylojarvi@juustoportti.fi

MÄNTSÄLÄ

Pohjoinen Pikatie 8,
04600 Mäntsälä

puh. 044 793 8050
mantsala@juustoportti.fi

KUOPIO

Naulakatu 2,
70800 Kuopio

puh. 044 793 8055
kuopio@juustoportti.fi

Voit tehdä tilauksen myös sähköisesti:

www.juustoportti.fi/toimipaikat/tilattavat-tuotteet

JUUSTOPORTTI