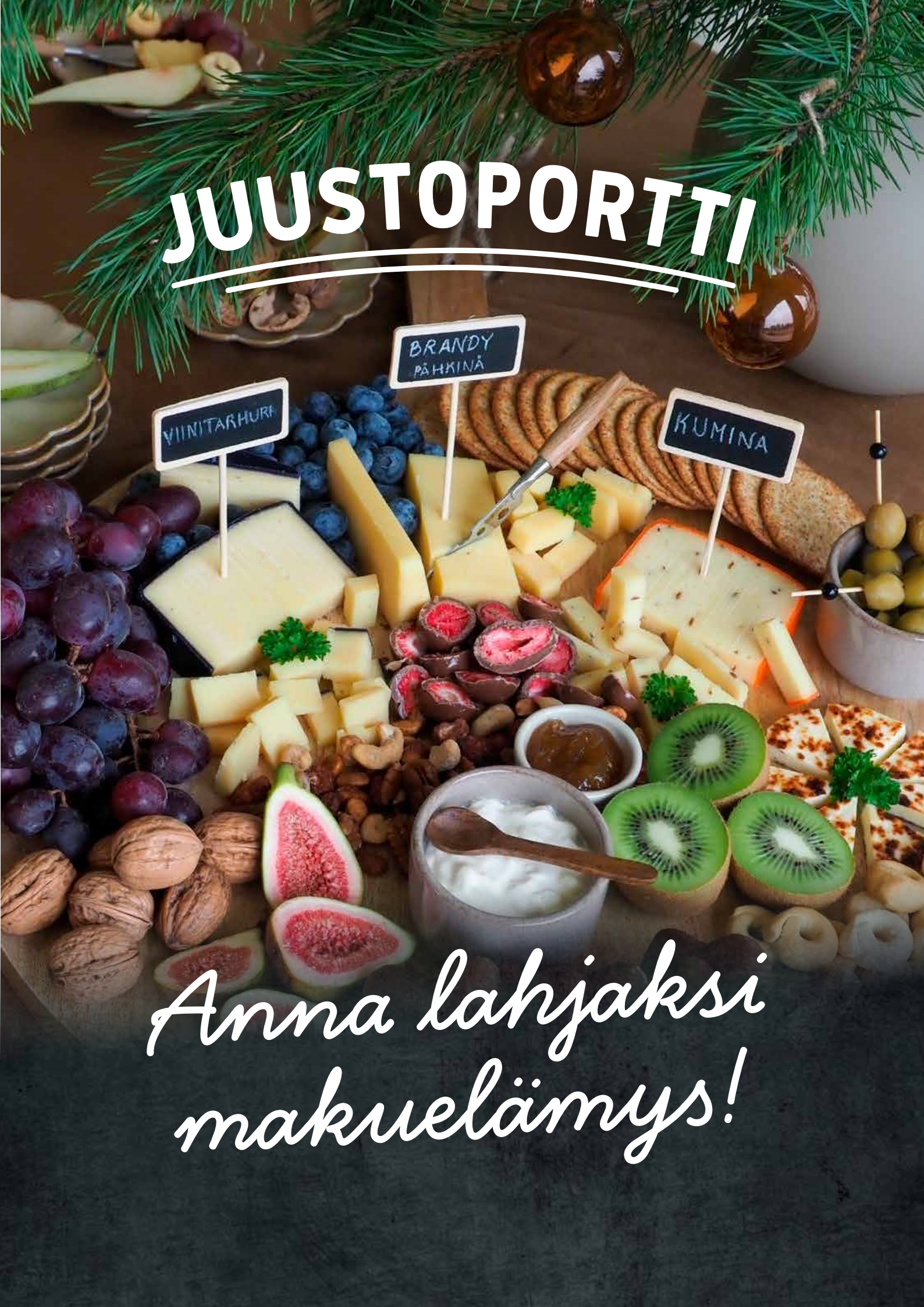


JUUSTOPORTTI

A detailed cheese platter (juustoportti) is displayed on a wooden surface. 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 fruits like purple grapes, blueberries, kiwi slices, figs, and pears. Nuts, including walnuts and almonds, are scattered around. Small bowls contain dips, likely jam and cream cheese. The platter is decorated with pine branches and brown glass ornaments. Four small black labels with white text are placed around the platter: 'VIINITARHURI' (Wine Tasting), 'BRANDY PÄHKINÄ' (Brandy with Nuts), 'KUMINA' (Cumin), and 'KUMINA' (Cumin). The overall presentation is festive and appetizing.

*Anna lahjaksi
makuelämys!*

A man wearing a black cap and a dark apron over a light-colored shirt is holding a large wheel of cheese. He is standing in a cheese shop with shelves of other cheese wheels in the background. 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. Räättälöimme 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.

Paprikajuusto

Keskimäärin kuusi kuukautta kypsynyt Paprikajuusto on miedosti paprikalla maustettu juusto. Paprikajuuston valmistuksessa juusto-massaan lisätään paprikan paloja, minkä vuoksi juustossa on kauttaaltaan täyteläinen mutta hienostunut paprikan aromi. Paprika erottuu juuston rakenteessa ja tekee siitä ainutlaatuisen. Paprikajuusto on rakenteeltaan pehmeä ja maistuu myös miedompien juustojen ystäville.



Brandy-pähkinäjuusto

Juustoportin Brandy-pähkinäjuusto on todellinen makuelämys, joka sopii täyteläisen aromikkaiden, sekä maultaan miedompienkin juustojen ystäville. Brandy-pähkinäjuusto on yksi maailmanmestari-juustoistamme – se on 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 kuorrutteen lämpimiin ruokiin ja maistuu juustotarjottimelta naposteltuna.





Juhlalaatikko

- Vuohen Grand Reserve- juusto 130g
- Viinitarhurin juusto 130g
- Paprikajuusto 175g
- Isabella kermajuusto 450g

27⁹⁰



Juustotarjotin

- Vuohen Grand Reserve- juusto 130g
- Viinitarhurin juusto 130g
- Paprikajuusto 175g
- Isabella kermajuusto 450g
- Juustoportin Mustaherukkahyytelö 110g
- Kantolan Valitut Merisuolakeksi 150g

39⁹⁰



Luksuslaatikko

- Vuohen Grand Reserve- juusto 130g
- Brandy-pähkinäjuusto 130g
- Viinitarhurin juusto 130g
- Paprikajuusto 175g
- Isabella kermajuusto 450g
- Juustoportin Mustaherukkahyytelö 110g
- Juustoportin Mustikkahillo 210g
- Kantolan Valitut Merisuolakeksi 150g
- Poikain Parhaat Perinteinen Käsityöläisglögi 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 sopivat 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