



Juustojen tarjoilu



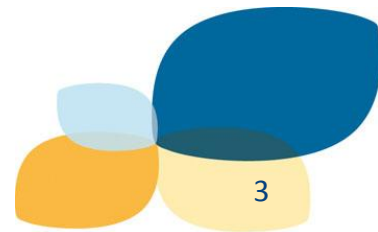


Juustolautanen ja juustopöytä





Juustotarjotin





Juustojen tarjoilu

Juustot otetaan 1-2 tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, avataan pakkauksista, mutta kuivumisen estämiseksi peitetään kevyesti kelmulla. Osa juustoista voidaan paloittaa valmiiksi ja asetella uudestaan juuston muotoon.

Juustoja varataan henkeä kohti:

- kahvitarjoilun yhteyteen tai jälkiruoaksi 50 -75 g
- juustotarjottimelle 150 - 200 g
- juustopöytään 200 - 300 g

Varattavaan määrään vaikuttaa tarjottavien lisäkkeiden määrä





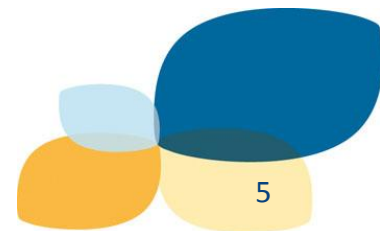
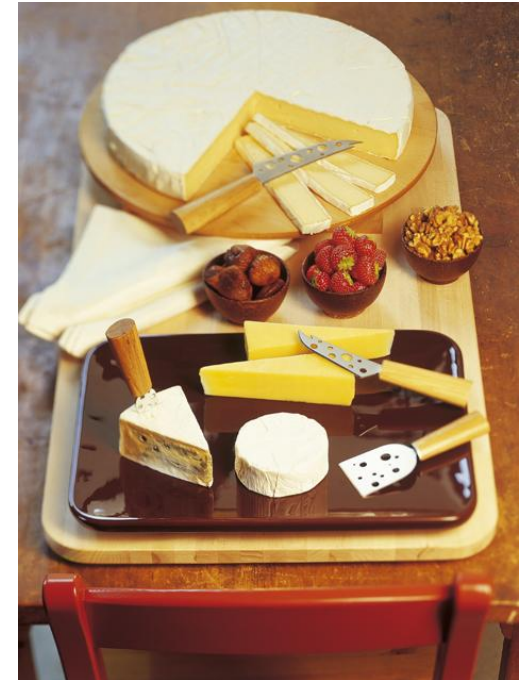
Juustotarjoilussa huomioitavaa

1-3 juustolajia jälkiruoaksi

3-5 juustolajia juustotarjottimelle

5-10 juustopöytätarjoiluun

- Maultaan ja tyypiltään erilaisia juustoja, mahdollisesti väri- ja makuvahteet huomioiden
- Valitse voimakkaita ja miedompia sekä tuttuja ja harvinaisempia juustoja
- Pidä juustoja pari tuntia huoneenlämmössä kelmulla peitettynä ennen tarjoilua, jolloin juustojen maut ja aromit ovat parhaimmillaan.
- Tuorejuustot otetaan huoneenlämpöön vasta juuri ennen tarjoilua
- Joka juustolle oma veitsi
- Tarjoilu- ja ruokailujärjestys miedommasta voimakkaaseen





Juustotarjoilun lisäkkeet

Valitse sesonkiajat huomioiden, saatavilla olevia, kohtuuhintaisia lisäkkeitä

Hedelmiä ja marjoja

joista juustojen kanssa maistuvat makeat ja vähähappoisemmat lajikkeet; parhaita ovat rypäleet, päärynät, luumut, persikat, viikunat, melonit, ananas, kiivit, karambola, mandariinit, ananaskirsikat, vadelmat, mansikat ja kirsikat.

Kuivatut hedelmät

(taatelit, luumut, viikunat, aprikoosi), hillot, hillokkeet, hunaja ja vaahterasiirappi antavat lisää ilmettä ja uusia makuelämyksiä

Kasviksia

kurkku, tomaatti, kukkakaali, porkkana, paprika, retiisi, varsiselleri, ja kesäkurpitsa sekä erilaiset salaattit

Oliivit (voidaan huuhtoa liian suolan poistamiseksi)

Pähkinät ja mantelit

mieluiten paahdettuina

Leipä ja keksit

Tuore leipä, patonki, sämpylät, piirakat, pienet pasteijat, suolaiset ja makeat keksit.

Varaa leipää yhteensä noin 100 g, sekä kasviksia ja hedelmiä yhteensä noin 150 g henkilöä kohden





Esimerkkejä juustotarjoiluista



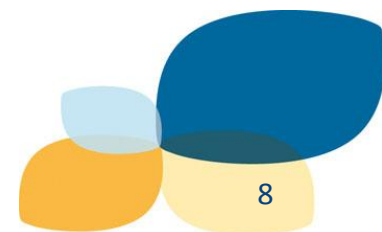


Juustotarjotin 1.

illanistujaisiin 10 hengelle

Juustoja n. 180 g / hlö

Valio Mustaleima™ (à 270 g)	540 g
Valio Turunmaa® (à 350 g)	350 g
Valio AURA® Gold (à 125 g)	375 g
Brie	400 g
Valio Viola® Afrikan paprika	200 g

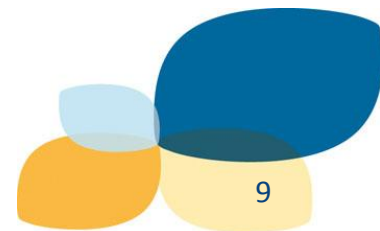




Juustotarjotin 2. illanistujaisiin 10 hengelle

Juustoja n. 160 g / hlö

Valio Luostari® (à 300 g)	600 g
Forte® (à 200 g)	400 g
Valio Mustapekka (à 100 g)	300 g
Valio AURA® (à 170 g)	340 g





Juustotarjotin 3.

illanistujaisiin 10 hengelle

Juustoja n. 190 g / hlö

Valio Ritari[®] (à 300 g) 600 g

Valio Polar[®] (à 350 g) 350 g

Valio AURA[®] (à 170 g) 340 g

Brie 400 g

Valio Viola[®] omena-piparjuuri
tuorejuusto **HYLA[®]** 200 g





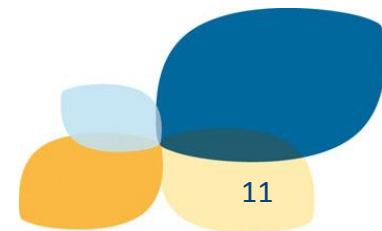
Juustotarjotin/-lautanen jälkiruokana 10 hengelle

Juustoja n. 70 g / hlö

1. **Valio Mustaleima™** 270 g
Valio AURA® Gold 250 g
Brie 200 g
- hedelmiä
- piparkakkuja

Juustoja n. 94 g / hlö

2. **Valio Luostari®** 300 g
Valio juustoleipä HYLA® (à 220 g) 440 g
Valio Viola® appelsiini tuorejuusto 200 g
- kuivattuja viikunoita, hilloa
- piparkakkuja

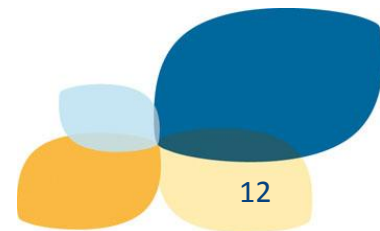




Muita juuston tarjoilutapoja

- Cocktailpalat
- Dippilautanen
- Juustovartaat
- Juustosalaatit
- Juustokakut, -rullat, suolaiset ja makeat
- Paistokset, piiraat

Tarjotaan esim. osana juustopöytätarjoilua





Tutustu lähemmin juustotarjoiuihin sopiviin Valio juustoihin

Lisää Valio juustoja löydät
www.valio.fi sivujen tuotehausta

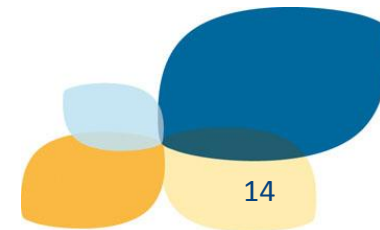




Valio mozzarella HYLÄ®



- Maultaan mieto, alun perin italialainen tuorejuusto viipaleina tai palloina
- Käyttö: salaatteihin, patonkien ja leipien täytteeksi sekä pizzaan, alkupaloihin esimerkiksi marinoituna
- rasvaa 17 %
- suolaa 0,5 %
- laktoosia < 0,05 %





Valio Kotijuusto HYLA®



- Perinteinen, vähärasvainen, leikattava tuorejuusto
- Mieta perinteinen suomalainen kotijuusto
- Sydänmerkki-tuote
- Käyttö: salaatteihin, leivälle ja jälkiruokiin, juustotarjottimelle esimerkiksi hillon kanssa tarjottuna
- rasvaa 9 %
- suolaa 1,2 %
- HYLA, laktoosia < 1 %



Valio Viola® salaattijuustot



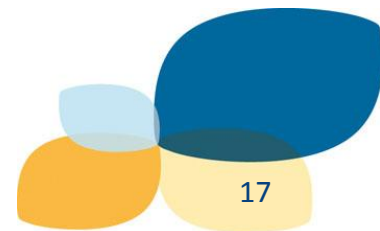
- Maultaan suolaisen kirpeitä ja raikkaan happamia tuorejuustoja
- Käyttö: salaatteihin, keittoihin, grillinyytteihin, kastikkeisiin, kuorrutuskastikkeisiin, pizzoihin, lämpimiin leipiin, racletteen, leivontaan ja voileipäkakkuihin
- rasvaa 2 %, 9 %, 17% tai 18 %
- suolaa 2,8 % - 3,5 %
- Myös laktoositon ja HYLA® vaihtoehdot



Valio Viola® tuorejuustot



- Valio Viola® tuorejuustot ovat raikkaan makuisia ja pehmeästi levittyviä
- Käyttö: leivälle, kastikkeisiin, keittoihin, uuniperunoihin, leivontaan ja jälkiruokiin
- Normaalirasvaisissa rasvaa 25 % - 29 %, kevyissä 2% ja 13 %
- suolaa 0,2 - 1,3 %
- HYLÄ® ja Laktoositon® vaihtoehtoja

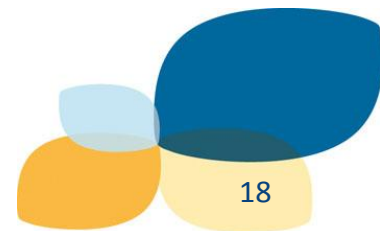




Valio Viola® mustapekka ja pikkusisko

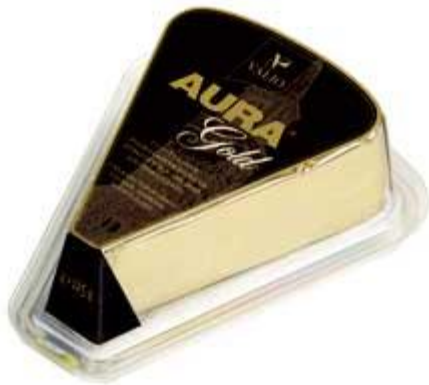


- Mustapekka on mustapippurilla ja Pikkusisko tuoreella valkosipulilla maustettu, herkullinen, leikattava tuorejuusto
- Käyttö: herkutteluun, juustotarjottimelle, keittojen, kastikkeiden ja pihvien maustamiseen
- rasvaa 44 %
- suolaa 1,2 %
- laktoosia 1,2 %

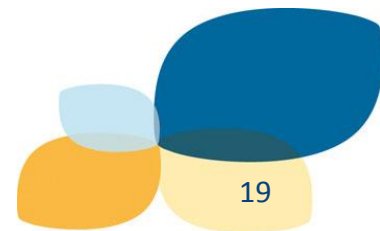




Valio AURA® ja Valio AURA® Gold



- Suomalainen sinihomejuusto
Äänekoskelta
- Valio AURA® 4 ja AURA® Gold 12 viikkoa
kypsytetty
- Käyttö: herkutteluun, leivälle,
salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutus-
kastikkeisiin, pizzoihin, lämpimiin leipiin,
uuniperunoiden täytteisiin, tahnoihin,
makeisiin ja suolaisiin leivonnaisiin sekä
jälkiruokiin
- Rasvaa 29 %
- Suolaa 2,9 %
- Laktoositon



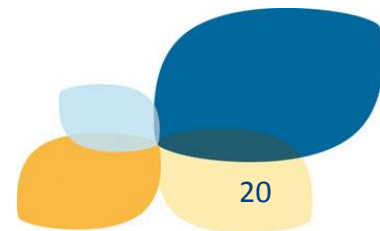


Brie



- Pehmeä valkohomejuusto
- Valmistusmaa Ranska
- Maultaan mieto, kermaisen täyteläinen, hieman pähkinään vivahtava
- Käyttö: herkutteluun, jälkiruokiin ja salaatteihin

- Rasvaa 31 %
- Suolaa 1,8 %
- Laktoositon



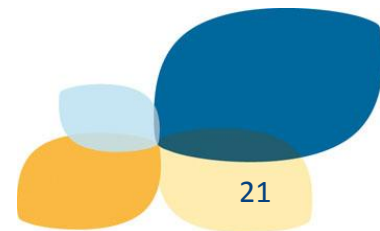


Valio Finlandia™



- Puolikova, murukoloinen juusto, joka tuli markkinoille Valion 100-vuotisjuhlan kunniaksi vuonna 2004
- Kypsytetty 10 viikkoa
- Monivivahteinen, aromikas ja sopivan särmikäs
- Käyttö: leivälle, ruoanvalmistukseen ja juustotarjottimelle

- Rasvaa 22 %
- Suolaa 1,3 %
- Laktoositon

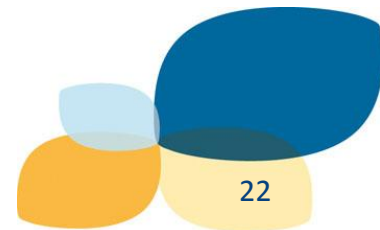




Valio Luostari®



- Lempeän täyteläinen, portsalut tyyppinen, oranssipintainen, vähintään 6 viikkoa kypsytetty juusto
- Maultaan täyteläinen ja mieto
- Käyttö: leivälle, salaatteihin, lämpimiin leipiin, racletteihin ja leivontaan
- rasvaa 29 %
- suolaa 1,3 %
- laktoositon

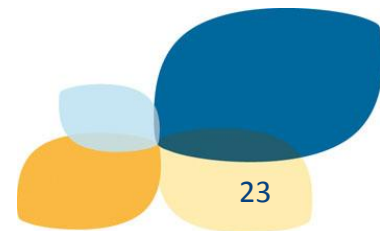




Valio Polar® Täyteläinen



- Maultaan vivahteikas ja makean pähkinäinen
- Maun voimakkuudelta sijoittuu punaleiman ja sinileiman väliin
- Käyttö: leivälle, salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutuskastikkeisiin, lämpimiin leipiin, racletteihin, leivontaan
- rasvaa 28 %
- suolaa 1,3 %
- laktoositon

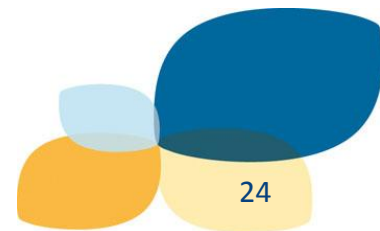




Valio Turunmaa®



- Perinteinen suomalainen murukoloinen, pitsimäinen ja mehevä kermajuusto
- Maultaan mieto ja hienon täyteläinen
- Käyttö: leivälle, salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutuskastikkeisiin, kuorrutettuihin keittoihin, pizzoihin, lämpimiin leipiin, fondueihin, racletteihin ja leivontaan
- rasvaa 32 %
- suolaa 1,6 %
- laktoositon

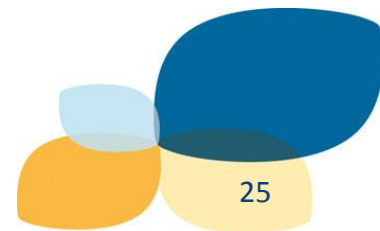




Valio Ritari®



- 10 kk kypsytetty, voimakas kermajuusto
- Aromikas ja täyteläinen herkuttelujuusto
- Käyttö: herkutteluun, leivälle, salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutuskastikkeisiin, kuorrutettuihin keittoihin, pizzoihin, lämpimiin leipiin, fondueihin, racletteihin ja leivontaan
- rasvaa 32 %
- suolaa 1,6 %
- laktoositon

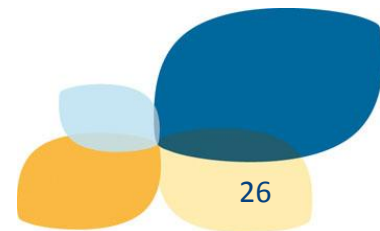




Valio Mustaleima™



- Vähintään 9 kk kypsytetty emmentaljuusto Toholammilta
- Maultaan voimakas, aromikas ja makea
- Käyttö: herkutteluun, salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutus-kastikkeisiin, lämpimiin leipiin, fondueen ja leivontaan
- Rasvaa 31 %
- Suolaa 1,4 %
- Laktoositon

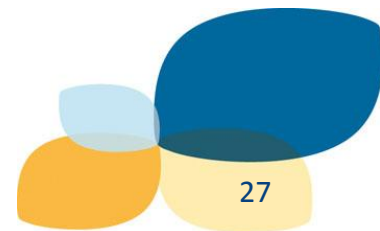




Valio Musta Salaneuvos®



- 8 kk kypsytetty goudajuusto
- Voimakkaan makuinen kova juusto herkutteluun
- Valmistusmaa Viro
- Käyttö: herkutteluun, leivälle, salaatteihin, kastikkeisiin, kuorrutuskastikkeisiin, kuorrutettuihin keittoihin, lämpimiin leipiin, leivontaan
- rasvaa 30 %
- suolaa 2 %
- laktoositon





Forte®



- Maukas ja aromikas, kova juusto, jota on kypsytetty 10 kuukautta
- Valmistusmaa Viro
- Käyttö: ruoanvalmistukseen mm. pastaan, pizzaan, pestoon, salaatteihin, kuorrutuksiin sekä sellaisenaan herkutteluun
- Rasvaa 26 %
- Suolaa 1,7 %
- Laktoositon

