

# Tuoteluettelo

2021

Katso uusi  
sivustomme  
[Lactalis.fi](https://lactalis.fi)







# SISÄLLYS- LUETTELO

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Président .....            | 5  |
| Galbani .....              | 13 |
| Allerum .....              | 19 |
| Muut tuotteet .....        | 23 |
| Salakis .....              | 31 |
| Lindahls .....             | 39 |
| Lactalis-juustokoulu ..... | 42 |









Ranskalaisen André Besnier'n haave ryhtyä valmistamaan camembert-juustoa toteutui, kun hän vuonna 1933 tuotti 17 ensimmäistä juustoaan. Président-tuotemerkin alle on myöhemmin tullut kattava valikoima ranskalaisia juustoja. Président edustaa laatua ja makuelämystä – kuka muu kuin ranskalainen tietää paremmin, miltä ranskalaisen juuston pitää maistua.

Présidentin valikoimista löytyy juustoja joka makuun: valkohomejuustoja, punakittijuustoja, keltaisia juustoja, vuohenjuustoja sekä sinihomejuustoja.





## Président Petit Brie

Tuotenumero: 1095  
Paino: 500 g  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Valkohomejuusto  
Rasvaa: 31 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,3 %), hapate.

Président Brie on erinomainen briejuusto, jonka maku on runsas ja aromaattinen. Maku kehittyy juuston kypsyessä. Juuston väri on vaaleankeltainen, ja sitä peittää hieno valkohomepinta. Juuston koostumus on pehmeä ja kermanen.



## Président Brie kiilapala

Tuotenumero: 1062  
Paino: 200 g  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Valkohomejuusto  
Rasvaa: 32 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate.

Président Brie on Ranskan suosituin briejuusto. Président Brien maku on mieto ja hieman hapan, mutta muuttuu täyteläisemmäksi juuston kypsyessä. Koostumus muuttuu ajan myötä samettisen pehmeäksi.



## Président Brie

Tuotenumero: 1123  
Paino: 1 kg  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Valkohomejuusto  
Rasvaa: 31 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,3 %), hapate.

Président Brie -juuston pintaa peittää hieno valkohomekerros. Juusto on aina tarjoiluvalmis. Sen maku on mieto, mutta voimistuu juuston kypsyessä. Koostumus on kermanen ja pehmeä.



## Président Brie

Tuotenumero: 1141  
Paino: 3 kg  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Valkohomejuusto  
Rasvaa: 31 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,3 %), hapate, valkohomeviljelmä.

Président Brie -juuston pintaa peittää hieno valkohomekerros. Juusto on aina tarjoiluvalmis. Sen maku on mieto, mutta voimistuu juuston kypsyessä. Koostumus on kermanen ja pehmeä.





## Président Brie Gourmet

Tuotenumero: 20300  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Valkohomejuusto  
 Rasvaa: 31%  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate.

Brie Gourmet maistuu heille, jotka rakastavat brie-juustoja, mutta kaipaavat hieman voimakkaampaa, kypsempää ja aromaattisempaa makuelämystä. Brie Gourmet on täyteläinen ja sen koostumus erittäin kermanen. Se sopii niin juustopöytään kuin maukkaaksi välipalaksikin.



## Président Brie Luomu

Tuotenumero: 20317  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Valkohomejuusto  
 Rasvaa: 31%  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito (luomu)  
 Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito (luomu), suola (1,2%), juoksete, hapate

Tunnetun Président brien luomuvaihtoehto vaativalle kuluttajalle. Tuotteella on mieto ja kermanen maku sekä koostumus, ohuella ja pehmeällä kuorella. Ensimmäinen luomu-brie, joka on valmistettu Corcieuxin juustolassa, Ranskan Vosges vuoriston sydämessä.



## Président Saint Morgon

Tuotenumero: 1317  
 Paino: 200g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Punakittijuusto  
 Rasvaa: 23 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,3 %) hapate

Président Saint Morgon on pehmeä ja kermanen punakittijuusto, jolla on täyteläinen ja aito luonne.



## Président Chèvre

Tuotenumero: 20321  
 Paino: 1 kg  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Vuohenjuusto  
 Rasvaa: 26 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu vuohenmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu vuohenmaito, suola (1,5 % voimakassuolainen) hapate, juoksute.

Président Chèvre Riblaire -vuohenjuusto on tuoreena rakenteeltaan kiinteä ja mureneva sekä maultaan mieto. Kypsyessään juuston rakenne vähitellen pehmenee ja maku voimistuu. Juuston pintaa peittää hieno valkoinen homekerros, joka on täysin syötävä.





## Président Petit Chèvres Doux

Tuotenumero: 20281  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Vuohenjuusto  
 Rasvaa: 20 %  
 Maitotyyppi: 20 %  
 Ainesosat: Pastöroitu vuohenmaito  
 Pastöroitu vuohenmaito, suola (1,4 %),  
 luontainen vuohenmaitoaromi, hapate,  
 juoksute.

Président Petits Chèvres Doux vuohenjuusto on pakattu pieninä siivuina käytännölliseen kaksiosaiseen pakkaukseen. Kummassakin osassa on 100 g raikkaan makuista tuorejuustoa. Juuston koostumus on pehmeä ja notkea, ja maku on herkullisen mieto.

Voimakkuus   
 ME: 6 Kpl.  
  
 3 228024 910113



## Président Palet de Chèvre

Tuotenumero: 20035  
 Paino: 120 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Vuohenjuusto  
 Rasvaa: 24 %  
 Maitotyyppi: 24 %  
 Ainesosat: Pastöroitu vuohenmaito, suola (1,5%  
 voimakassuolainen) hapate, juoksute,  
 valkohome

Président Palet de Chèvre on camembert-juustoa muistuttava vuohenjuusto, jonka päällä on ohut valkohomekerros. Nuoressa juustossa on pieni tuorejuustolle ominainen ydin, ja juusto saattaa vaikuttaa hieman kuivalta ja murenevalta. Juusto muuttuu kypsyyssään pehmeämmäksi.

Voimakkuus   
 ME: 6 Kpl.  
  
 3 228020 231670







## Président Sainte Maure

Tuotenumero: 1195  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Vuohenjuusto  
 Rasvaa: 25 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu vuohenmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu vuohenmaito, suola (1,5 % voimakassuolainen), hapate

Président Sainte Maure vuohenjuusto on kotoisin Loiren alueelta. Juusto on suomalaisten rakastama, eikä syyttä. Tuoreen Sainte Maure -juuston hieman rakeinen koostumus pehmenee ajan myötä. Maku muuttuu juuston kypsyessä luonteikkaammaksi ja herkullisen täyteläiseksi vuohenmaitojuuston mauksi.



## Président Cubes de Chèvre Frais vuohenjuustokuutiot

Tuotenumero: 20366  
 Paino: 120 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Vuohenjuusto  
 Rasvaa: 17,5 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu vuohenmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu vuohenmaito, suola, hapate, säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Président Cubes de Chèvre Frais tuorevuohenjuustokuutiot maustavat salaatin helposti ja nopeasti. Kuutiot säilyttävät suolavedessä tuoreen makunsa ja kätevän pakkauksen ansiosta ne on helppo valuttaa käyttövalmiiksi.



## Président Comté AOP

Tuotenumero: 20225  
 Paino: 220 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 34 %  
 Kypsytetty: 6 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroimaton lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroimaton lehmänmaito, suola, hapate, juoksute

Président Comté -juustolle on myönnetty tavoiteltu AOP-luokitus. Comté on peräisin Jura-vuoristosta, jossa sitä on valmistettu yli 1000 vuoden ajan. Président Comté -juustoa on kypsytetty 6 kuukautta. Sen maku on pikantti ja lähes pähkinäinen, ja koostumukseltaan se on erityisen kiinteä.



## Président Fondue

Tuotenumero: 20322  
 Paino: 450g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Fonduejuusto  
 Rasvaa: 16 %  
 Kypsytetty: Emmentaljuusto (36 %), Comté (11 %), Gruyère (4%) suola (0,3%), vesi, valkoviini, maissitärkkelys, valkopippuri, valkosipuli.

Fondue on ihanan aromaattinen ja pitkät perinteet omaava tuote joka sisältää Emmentalia, Comte-juustoa sekä Tomme de Savoietä. Fondue kuumennetaan ja nautitaan hyvien ystävien seurassa.





## Président le Formidable Matured

Tuotenumero: 11210008  
 Paino: 325 g  
 Alkuperämaa: Ruotsi  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 30 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu **maito**, suola (1,6% voimakas-suolainen/kraftigt saltad), hapate, juoksute. Pinta on käsitelty säilöntäaineella E202.

Le Formidable Matured on 9 kk kypsytetty maukas juusto, joka sopii herkutteluun tai leivän päällä syötäväksi.



## Président le Formidable Mild

Tuotenumero: 11160008  
 Paino: 325 g  
 Alkuperämaa: Ruotsi  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 30 %  
 Kypsytetty: Pastöroitu lehmänmaito  
 Maitotyyppi: Pastöroitu maito, suola (1,6% voimakassuolainen/kraftigt saltad), hapate, juoksute. Pinta on käsitelty säilöntäaineella E202.

Le Formidable Mild on 6 kk kypsytetty maukas juusto, joka sopii herkutteluun tai leivän päällä syötäväksi.



## Président Gourmet Merisuolavoi

Tuotenumero: 20376  
 Paino: 250 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Voi  
 Rasvaa: 80 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Voi, suola (2,5 % voimakassuolainen)

Président Gourmet on aivan erityislaatuinen ranskalainen voi, jossa on narskuvia merisuolarakeita ja ainutlaatuinen maku. Kannen alla on puolipallon muotoinen kullankeltainen voikimpale pienellä tarjottimella valmiina tarjottavaksi.







## Président Sulatejuusto

Tuotenumero: 1523  
Paino: 140g  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Sulatejuusto  
Rasvaa: 19,5 %  
Maitotyyppi: Maito  
Ainesosat: Maito, juusto, voi, hera, sulatesuolat :  
E452, E331, E450, E339, suola  
(1,8 % voimakassuolainen)  
kiinteyttämisaineet E407, E415, E410.

Président Sulatejuusto on miedon makuinen sulatejuusto pienissä annospaloissa. Yhdessä paketissa on kahdeksan annospalaa. Sopii hyvin välipalaksi, eväskoriin, aamiaispöytään, juustokeittoon ja kastikkeisiin.



## Roquefort Société AOP

Tuotenumero: 20273  
Paino: 100 g  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Sinihomejuusto  
Rasvaa: 32 %  
Maitotyyppi: Pastöroimaton lampaanmaito  
Ainesosat: Pastöroimaton lampaanmaito, suola  
(3,7 % voimakassuolainen), hapate,  
juoksute, Penicillium Roqueforti

Roquefort Société AOP -sinihomejuuston maku on voimakas, täyteläinen ja suolainen, ja sen aromi on aivan erityinen. Koostumus on samanaikaisesti sekä mureneva että kermanen.



## Roquefort Société AOP

Tuotenumero: 1390  
Paino: n. 1.25 kg  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Sinihomejuusto  
Rasvaa: 32 %  
Maitotyyppi: Pastöroimaton lampaanmaito  
Ainesosat: Pastöroimaton lampaanmaito, suola  
(3,7 % voimakassuolainen), hapate, juoksute, Penicillium Roqueforti

Roquefort Société AOP -sinihomejuuston maku on voimakas, täyteläinen ja suolainen, ja sen aromi on aivan erityinen. Koostumus on samanaikaisesti sekä mureneva että kermanen.



## President Burger Toast Cheddar

Tuotenumero: 20077  
Paino: 200 g  
Alkuperämaa: Ranska  
Tyyppi: Sulatejuusto  
Rasvaa: 18 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, juustot, suola  
(2,4 % voimakassuolainen), hapate,  
säilöntäaine lysotsyymi (kananmunasta),  
voi, hera, sulatesuolat, sakeuttamisaine  
(E407 , säilöntäaine (E202), väriaine  
(E160b ), sitruunahappo (E330).

Klassinen cheddarin makuinen sulatejuusto, maku on mieto ja täyteläinen. Juusto soveltuu erinomaisesti ruoanlaittoon ja välipalaksi.







Egidio Galbani perusti vuonna 1882  
Galbani-merkin, joka on italialaisten juustojen  
ja herkkujen edelläkävijä.  
Galbani on markkinajohtaja Italiassa.  
Galbanin tuotteiden lähtökohtana on aina  
aito italialainen keittiö ja rakkaus  
tuoreisiin raaka-aineisiin.









## Galbani Mozzarella Vedessä

Tuotenumero: 2411  
 Paino: 125 g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 18 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito, suola, juoksute, happamuudensäätöaine: sitruunahappo.

Tuore Mozzarella on maultaan mieto ja herkulinen. Juusto on pakattu suolaliemeen, jolloin se säilyy tuoreena ja siinä on juuri oikea määrä happamuutta. Mozzarella on nopea, helppo ja maukas juusto sekä kylmiin että lämpimiin ruokiin. Sopii esimerkiksi salaattiin, voileivälle, pizzaan ja gratiineihin.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



8 000430 133035



## Galbani Mozzarella Maxi

Tuotenumero: 2415  
 Paino: 250g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 18 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola, juoksute, happamuudensäätöaine, sitruunahappo.

Tuore Mozzarella on maultaan mieto ja herkulinen. Juusto on pakattu suolaliemeen, jolloin se säilyy tuoreena ja siinä on juuri oikea määrä happamuutta. Mozzarella on nopea, helppo ja maukas juusto sekä kylmiin että lämpimiin ruokiin. Sopii esimerkiksi salaatteihin, voileivälle, pizzaan ja gratiineihin.

Voimakkuus

ME: 8 Kpl.



8 000430 135268



## Galbani Mozzarella Mini

Tuotenumero: 2429  
 Paino: 150g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 17 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola, juoksute, happamuudensäätöaine, sitruunahappo.

Tuore Mozzarella on maultaan mieto ja herkulinen. Juusto on pakattu suolaliemeen, jolloin se säilyy tuoreena ja siinä on juuri oikea määrä happamuutta. Mozzarella on nopea, helppo ja maukas juusto sekä kylmiin että lämpimiin ruokiin. Sopii esimerkiksi salaatteihin, voileivälle, pizzaan ja gratiineihin.

Voimakkuus

ME: 10 Kpl.



8 000430 132267



## Galbani Mozzarella Bufala

Tuotenumero: 2423  
 Paino: 125g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 23 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu puhvelinmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu puhvelinmaito, suola, juoksute.

Puhvelinmaidosta valmistettu aito ja alkuperäinen Mozzarella on maultaan mieto ja herkullinen. Juusto on pakattu suolaliemeen, jolloin se säilyy tuoreena ja siinä on juuri oikea määrä happamuutta. Mozzarella on nopea, helppo ja maukas juusto sekä kylmiin että lämpimiin ruokiin. Sopii esimerkiksi salaatteihin, voileivälle, pizzaan ja gratiineihin.

Voimakkuus

ME: 8 Kpl.



8 000430 900231



## Galbani Mozzarella Viipaleet

Tuotenumero: 2458

Paino: 1 kg

Alkuperämaa: Italia

Tyyppi: Tuorejuusto

Rasvaa: 15 %

Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito

Ainesosat: Pastöroitu maito, suola, juoksute, hapate, happamuudensäätöaine: sitruunahappo, säilöntäaine: kaliumsorbaatti

40 pientä juustoa viipaleen muodossa. Juusto on suolavedessä, jolloin se säilyttää tuoreuden. Yksi viipale painaa 25 g. Sopii esimerkiksi salaattiin, voileivälle, hampurilaiselle ja paniniin.

Voimakkuus



ME: 4 Kpl.



## Galbani Finette Ricotta

Tuotenumero: 2442

Paino: 250 g

Alkuperämaa: Italia

Tyyppi: Herajuusto

Rasvaa: 13 %

Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito

Ainesosat: Pastöroitu hera (maidosta), kerma, suola, happamuudensäätöaineet: sitruunahappo, maitohappo

Galbani Ricotta on monipuolinen tuorejuusto, jota voi käyttää niin ruoanlaitossa, leivonnassa kuin jälkiruoissakin. Ricottassa on luontaisesti paljon kalsiumia ja fosforia, joten se on erinomainen lisä tasapainoiseen ruokavalioon. Ricottassa on vain 13 % rasvaa.

Voimakkuus



ME: 8 Kpl.







## Galbani Mascarpone

Tuotenumero: 2412  
 Paino: 250 g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 42 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu kerma, maito, happamuudensäätöaine: sitruunahappo.

Galbani Mascarpone on kermaisen pehmeää, väriltään hieman kellertävää ja herkullisen makeaa. Siinä on keitetyn maidon ja paahdetun sokerin aromi. Samettisen koostumuksen ansiosta se sopii erityisen hyvin jälkiruokiin, mutta antaa herkullisen maun myös lämpimiin ruokiin.

Voimakkuus

ME: 8 Kpl.



## Galbani Mascarpone

Tuotenumero: 20028  
 Paino: 2 kg  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Tuorejuusto  
 Rasvaa: 41 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu kerma, maito, happamuudensäätöaine: sitruunahappo.

Galbani Mascarpone suurtalouksille. Käytä klassisen tiramisun valmistukseen tai muihin jälkiruokiin. Voit käyttää mascarponea myös lämpimiin ruokiin. Kokeile kerman sijasta kastikkeiden valmistuksessa.

Voimakkuus

ME: 6 Kpl.







Allerumin juustot ovat ruotsalaisia  
pitkään kypsytettyjä klassikoita.  
Minimikypsytysaika on yksi vuosi.  
Allerumin juustojen maku onkin  
erityisen voimakas  
ja luonteikas. Ne ovat omiaan leivän päällä  
tai juustolautasella, mutta vahvan  
makunsa vuoksi ne sopivat hyvin  
myös ruoanlaittoon.





## Allerum Grevé 12 kk

Tuotenumero: 107307FI  
Paino: 410 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 28 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate, juoksute. Vahakuoressa säilöntäaine E202.

Allerum Grevé 28 % on juustojen parhainta aatelia: 12 kuukautta kypsytetty grevé-juusto. Tässä juustossa aidon Grevén pähkinäinen ja aavistuksen makea maku saavuttavat huippunsa. Juuston täyteläisen pyöreä maku toimii hyvin voileivällä, ruoanlaitossa ja herkuttelussa. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



7 393720 091360



## Allerum Herrgård 12 kk

Tuotenumero: 108307FI  
Paino: 410 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 28 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola, hapate, juoksute. Vahakuoressa säilöntäaine E202.

Allerum Herrgård 28 % kuuluu ruotsalaisten juustojen aristokratiaan. Pitkä kypsytysaika takaa juustolle sen voimakkaan, täyteläisen ja tasapainoisen maun. Kokeile pyöreäkoloista Herrgårdia juustotarjottimella tai nauti hyvän viinin kanssa. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



7 393720 091384



## Allerum Präst 12 kk

Tuotenumero: 109307FI  
Paino: 410 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 35 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola, hapate, juoksute. Vahakuoressa säilöntäaine E202.

Allerum Präst 35% on kova juusto, jota kypsytetään vähintään 12 kuukautta. Maultaan Präst on täyteläinen ja aromikas — se on juusto, jolla on luonnetta. Rasvapitoisuutensa ansiosta juusto sulaa kauniin pehmeästi, joten se on oivallinen valinta piirakoihin ja lämpimiin voileipiin. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



7 393720 091407



## Allerum Herrgård 18 kk

Tuotenumero: 108407FI  
Paino: 410 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 28 %  
Kypsytetty: Pastöroitu lehmänmaito  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito, suola, hapate, juoksute. Vahakuoressa säilöntäaine E202.

Allerum Herrgård 28 % kuuluu ruotsalaisten juustojen aristokratiaan. Pitkä kypsytysaika takaa juustolle sen voimakkaan, täyteläisen ja tasapainoisen maun. Kokeile pyöreäkoloista Herrgård-juustoa juustotarjottimella tai nauti hyvän viinin kanssa. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



7 393720 091391





## Allerum Präst 12 kk

Tuotenumero: 104211FI  
Paino: 700 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 17 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate, juoksute. Vahakuoressa säilöntäaine E202.

Allerum Präst 17 % on kevyempi präst-juusto, jota voit nauttia hyvällä omallatunnolla. Maul-taan Präst on täyteläinen ja aromikas. Juusto sopii niin voileivälle kuin juustotarjottimelle. Raastettuna siitä saa oivan lisän pastan tai kasvien päälle. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 10 Kpl.



7 393720 091346



## Allerum Herrgård viipaleet

Tuotenumero: 10838579  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Puolikova juusto  
Rasvaa: 28 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate, juoksute.

Allerum Herrgård viipaleissa yhdistyvät pitkän kypsytyksajan takaama voimakas, täyteläinen ja tasapainoinen maku sekä helposti tarjoiltava muoto. Siivut sopivat erinomaisesti aamiaiselle tai voileipien täytteeksi.

Voimakkuus

ME: 10 Kpl.



7 393720 090219



## Allerum Grevé viipaleet

Tuotenumero: 10738579  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Puolikova juusto  
Rasvaa: 28 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate, juoksute.

Allerum Grevé viipaleissa juuston täyteläisen pyöreä, pähkinäinen ja aavistuksen makea maku on pakattu helposti tarjoiltavaan muotoon. Siivut sopivat erinomaisesti aamiaiselle tai voileipien täytteeksi.

Voimakkuus

ME: 10 Kpl.



7 393720 090202



## Allerum Präst viipaleet

Tuotenumero: 10938579  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Puolikova juusto  
Rasvaa: 35 %  
Kypsytetty: 12 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,2 %), hapate, juoksute.

Allerum Präst viipaleet ovat maultaan täyteläisiä ja aromikkaita. Rasvapitoisuutensa ansiosta juusto sulaa kauniin pehmeästi, joten se on oivallinen valinta esimerkiksi lämpimiin voileipiin. Kätevät siivut sopivat myös aamiaispöytään tai välipalalle.

Voimakkuus

ME: 10 Kpl.



7 393720 090226





## MUUT TUOTTEET

Valikoimaamme kuuluvat klassikot monista  
Euroopan suurimmista juustomaista,  
kuten italialainen parmigiano reggiano  
ja grana padano, espanjalainen manchego  
ja englantilainen cheddar.



## Glimminge Port Salut

Tuotenumero: 13308281  
 Paino: 475 g  
 Alkuperämaa: Ruotsi  
 Tyyppi: Puolikova juusto  
 Rasvaa: 33 %  
 Kypsytetty: 3 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito, suola, hapate, juoksute, säilöntäaine E202, pintakäsittelyn elintarvikeväri E160b.

Glimminge Port Salut 33 % on koko perheen suosikki. Mieto ja kermanen juusto, jolla on pehmeän hapan ja aromikas maku. Se sopii mainiosti voileivän päälle, ruoanlaittoon ja antaa värikkään lisän juustotarjottimelle. Juuston kullankeltainen kuori on syötävä. Tämä tuote on laktoositon.

Voimakkuus

ME: 14 Kpl.



## Forlasa Manchego Don Bernardo DOP

Tuotenumero: 6774  
 Paino: 250 g  
 Alkuperämaa: Espanja  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 39 %  
 Kypsytetty: 3 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lampaanmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lampaanmaito, suola (1,9 % voimakassuolainen), kaliumkloridi, säilöntäaine: lysotsyymi (kananmunasta), hapate, juoksoessa säilöntäaineet: E202, E235 Kuorta ei pidä syödä.

Forlasa Manchego Don Bernard -juustoa on kypsytetty vähintään 3 kk. Juuston rakenne on kiinteä, mutta samalla kermanen. Leikkaa juusto kolmionmuotoisiksi palasiksi ja tarjoile sellaisenaan.

Voimakkuus

ME: 12 Kpl.



## Forlasa Manchego Silver DOP

Tuotenumero: 6757  
 Paino: n.2,8 kg  
 Alkuperämaa: Espanja  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 39 %  
 Kypsytetty: 4-6 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lampaanmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lampaanmaito, suola (1,5 % voimakassuolainen), kaliumkloridi, säilöntäaine: lysotsyymi (kananmunasta), hapate, juoksute. Kuoressa säilöntäaineet: E202, E235. Kuori ei ole syötävää.

Forlasa Manchego Silver -juustoa on kypsytetty 4-6 kk. Juuston rakenne on kiinteä, mutta samalla kermanen. Leikkaa juusto kolmionmuotoisiksi palasiksi ja tarjoile sellaisenaan.

Voimakkuus

ME: n. 2,8 KG



## Forlasa Manchego Gold DOP

Tuotenumero: 6775  
 Paino: n.2,8 kg  
 Alkuperämaa: Espanja  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 39 %  
 Kypsytetty: 6-9 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lampaanmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu lampaanmaito, suola (1,9 % voimakassuolainen), kaliumkloridi, säilöntäaine: lysotsyymi (kananmunasta), hapate, juoksute. Kuoressa säilöntäaineet: E202, E235. Kuori ei ole syötävää.

Forlasa Manchego Gold -juustoa on kypsytetty 6-9 kk. Juuston rakenne on kiinteä, mutta samalla kermanen. Leikkaa juusto kolmionmuotoisiksi palasiksi ja tarjoile sellaisenaan.

Voimakkuus

ME: n. 2,8 KG







## Forlase Tapas De Queso Juustolajitelma

Tuotenumero: 6773  
 Paino: 180 g  
 Alkuperämaa: Espanja  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 34 %  
 Kypsytetty: 3-9 kk  
 Maitotyyppi: Puolikova täysrasvainen kypsytetty lehmän-, lampaan- ja vuohenmaitojuusto.

Sisältää Don Bernardo Manchego DOP sekä tyypilliset espanjalaiset lehmän-, lampaan- ja vuohenmaidosta valmistetut Gran Capitán ja El Ventero -juustot.



## Zanetti Grana Padano DOP

Tuotenumero: 2720  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 29 %  
 Kypsytetty: 17 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroimaton lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroimaton lehmänmaito, suola (1,5 % voimakassuolainen), juoksute, säilöntäaine: lysotsyymi (kananmunasta)

Zanetti Grana Padano DOP -juustoja kypsytetään puisilla hyllyillä 17 kuukauden ajan, jolloin juusto saavuttaa juuri oikean maun ja rakenteen. Grana Padano on rakenteeltaan kiinteä ja helposti murentuva, ja sen ainutlaatuinen maku on erittäin herkullinen.



## Zanetti Parmigiano Reggiano pala DOP

Tuotenumero: 42704  
 Paino: 200 g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 28 %  
 Kypsytetty: 22-24 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroimaton lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroimaton lehmänmaito, suola (1,6 % voimakassuolainen), juoksute

Zanetti Parmigiano Reggiano DOP on aito ja laatusuojattu Parmigiano Reggiano. Parmigiano Reggiano -juuston juuret ulottuvat keskiaikaan saakka. Kaikkien parmesanijuustojen laatua valvoo Parmesan-konsortio.



## Zanetti Parmigiano Reggiano raaste DOP

Tuotenumero: 42702  
 Paino: 40 g  
 Alkuperämaa: Italia  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 28 %  
 Kypsytetty: 12 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroimaton lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroimaton lehmänmaito, suola (1,6 % voimakassuolainen), juoksute

Zanetti Parmigiano Reggiano DOP -juustoraaste on valmistettu aidosta ja laatusuojatusta Parmigiano Reggianoista. Parmigiano Reggiano -juuston juuret ulottuvat keskiaikaan saakka. Kaikkien parmesanijuustojen laatua valvoo Parmesan-konsortio.





## Zanetti juustoraaste

Tuotenumero: 20047  
Paino: 100 g  
Alkuperämaa: Italia  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 37 %  
Kypsytetty: -  
Maitotyyppi: Raakamaito ja pastöroitu maito  
Ainesosat: Raastettu kovajuusto raaka- ja pastöroidusta maidosta. Ainesosat: maito ja säilöntäaine: lysotsyymi (kananmunasta)

Juusto valmistetaan kuivattamalla raastettua Parmigiano Reggiano ja Grana Padano - kova-juustoa. Tämä antaa juustolle hieman erilaisen maun, mutta myös huomattavasti pidemmän säilyvyysajan.



## McLelland Seriously Extra Mature Cheddar

Tuotenumero: 20232  
Paino: 200 g  
Alkuperämaa: Iso-Britannia  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 34,9 %  
Kypsytetty: 14 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,8 % voimakassuolainen), hapate, kasvi-peräinen juoksute

McLelland Seriously Extra Mature on valkoinen cheddar-juusto, jota on kypsytetty vähintään 12 kuukautta. Juuston maku on runsas ja intensiivinen.



## McLelland Seriously Vintage Cheddar

Tuotenumero: 20221  
Paino: 200 g  
Alkuperämaa: Iso-Britannia  
Tyyppi: Kova juusto  
Rasvaa: 34,9 %  
Kypsytetty: 20 kk  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito, suola (1,8 % voimakassuolainen), hapate, kasvi-pohjainen juoksute.

McLelland Seriously Vintage on erityisen pitkään kypsytetty valkoinen cheddar-juusto. 18 kypsytyskuukauden aikana maku kehittyy hyvin täyteläiseksi.



## Singletons Oak Smoked Cheddar

Tuotenumero: 6641  
Paino: 2 x n.1,1 kg  
Alkuperämaa: Iso-Britannia  
Tyyppi: Puolikova juusto  
Rasvaa: 31,5 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Maito, suola, mikrobiologinen juoksute, hapate. Luontainen savuaromi.

Cheddarjuusto on lähtöisin Cheddarin kylästä Lounais-Englannista. Tämä cheddar on savustettu perinteiseen tapaan meijerissä (ilman savuaromia). Menetelmä antaa mauille täyteläisen luonteen ja savun vivahteen. Tarjoile juustopöydässä, jossa tuote erottuu edukseen, tai nauti keksin päällä välipalana.







Parmigiano Reggiano ja Grana Padano ovat kaksi eri juustotyyppiä, jotka muistuttavat toisiaan. Molemmat on valmistettu pastöroimattomasta lehmänmaidosta. Parmigiano Reggianoa kypsytetään kauemmin, joten se on vahvemman makuinen kuin Grana Padano. Nauti juustoja välipalana, alkuruokana tai käytä ruoanlaitossa.



## MiFroma Gruyère AOP

Tuotenumero: 20037  
 Paino: 2 x n.2,5 kg  
 Alkuperämaa: Sveitsi  
 Tyyppi: Kova juusto  
 Rasvaa: 35 %  
 Kypsytetty: 6 kk  
 Maitotyyppi: Pastöroimaton lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroimaton lehmänmaito, suola (1,6 % voimakassuolainen), hapate, juoksute

MiFroma Gruyère AOP on kova, raakamaidosta valmistettu juusto. Juuston pintaa valellaan kypsytymisen aikana suolaliemellä, mikä antaa juustolle voimakkaan maun.



## Nestlé After Eight Mousse

Tuotenumero: 68206  
 Paino: 4 x 57 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Jälkiruoka  
 Rasvaa: 15 %  
 Maitotyyppi: Lehmänmaito  
 Ainesosat: Mousse 91,2 % (maito, sokeri, kerma, rasvaton maitojauhe, gelatiini, emulgointiaineet (mono- ja diglyseridit), sakeuttamisaineet (karrageeni, natriumalginaatti), luontainen piparminttuaromi, väriaineet (klorofyllikuparikompleksit, kurkumiini), suklaa 8,8 % (kaakao, kaakavoi, aromi).

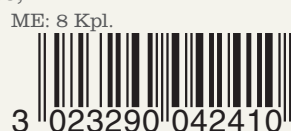
After Eight -suklaasta tuttu tumman suklaan ja mintun makupari herkullisessa mousessa, joka sisältää rapeita suklaakerroksia.



## Nestlé Gold Crunchy Chocolate Mousse

Tuotenumero: 68205  
 Paino: 4 x 57 g  
 Alkuperämaa: Ranska  
 Tyyppi: Jälkiruoka  
 Rasvaa: 14 %  
 Maitotyyppi: Lehmänmaito  
 Ainesosat: Suklaamousse 91,2 % (maito, sokeri, kerma, tumma suklaa 2,7 % (kaakaomassa, sokeri, emulgointiaine (lesitiini), luontainen vanilja-aromi), rasvaton maitojauhe, kaakao 3,5 %, karamelli (sokeri, vesi, glukoosi-fruktoosisiirappi, happamuudensäätöaine (natriumhydroksidi), laktoosi, gelatiini, emulgointiaineet (mono- ja diglyseridit), suola), suklaa 8,8 % (kaakao, kaakavoi, aromi).

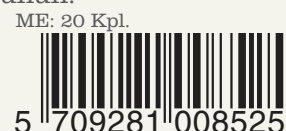
Täyteläinen suklaamousse, joka sisältää rapeita suklaakerroksia.



## Dukat Suklaa Mousse

Tuotenumero: 20168  
 Paino: 100 g  
 Alkuperämaa: Kroatia  
 Tyyppi: Jälkiruoka  
 Rasvaa: 10,7 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu maito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito (69,5 %), sokeri, suklaajauhe (6,7 %), vähärasvainen kaakaojauhe, glukoosisiirappi, kokonaan kovetetut kasviöljyt (palmu, kookos), muunneltu tärkkelys, liivate, emulgointiaine: E472a, E472b; sakeuttamisaine: karrageeni, maitoproteiini, aromiaine. Vaahdotettu tyyppiä.

Suklaamousse on viettelevä jälkiruoka. Maito ja hieno tumma suklaa on sekoitettu vaahtoavaksi mousseksi, joka sulaa suuhun.







## Stay Strong Suklaanmakuinen proteiinijuoma

Tuotenumero: 20249  
Paino: 500 g  
Alkuperämaa: Kroatia  
Tyyppe: Proteiinijuoma  
Rasvaa: 0,5 %  
Maitotyyppi: Lehmänmaito  
Ainesosat: Rasvaton maito, maitoproteiiniiviste, kaakaojauhe 2 % (kaakaojauhe 75 %, sokeri 25 %), emulgointiaine (E460), sakeuttamisaine (E466, karrageeni), happamuudensäätöaine (E339), makeutusaine (sukraloosi), aromi. Sisältää makeutusainetta.

Proteiinijuoma herkullisella suklaan maulla. Pullo sisältää 30 g proteiinia ja 0,5 % rasvaa.

ME: 6 Kpl.



5 709281 008853



## Stay Strong Vaniljanmakuinen skyr

Tuotenumero: 541519  
Paino: 500 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppe: Skyr  
Rasvaa: 0,3 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, stabilointiaineet (maisitärkkelys, pektiini), sitruunamehutii-viste, luontainen vanilja-aromi, makeutusaineet (asesulfaami K, aspartaami), aromi, laktaasientsyymi, hapatteet, kasviperäinen juoksute, D-vitamiini. Sisältää makeutusainetta. Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Laktoositon vaniljanmakuinen kermainen skyr, joka ei sisällä lisättyä sokeria. 100 g skyriä sisältää 7,8 g proteiinia.

ME: 6 Kpl.



7 310867 941518



## Stay Strong Mansikan ja limen makuinen skyr

Tuotenumero: 541509  
Paino: 500 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppe: Skyr  
Rasvaa: 0,3 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, stabilointiaineet (maisitärkkelys, guarjauho), sitruunamehutii-viste, väriaine (mustaporkkanamehutii-viste), aromi, laktaasientsyymi, hapatteet, kasviperäinen juoksute, makeutusaineet (asesulfaami K, aspartaami), D-vitamiini. Sisältää makeutusainetta. Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Laktoositon mansikan ja limen makuinen kermainen skyr, joka ei sisällä lisättyä sokeria. 100 g skyriä sisältää 8 g proteiinia.

ME: 6 Kpl.



7 310867 941501



## Stay Strong Raparperin ja vaniljan makuinen skyr

Tuotenumero: 541569  
Paino: 500 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppe: Skyr  
Rasvaa: 0,3 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, stabilointiaineet (maisitärkkelys, guarjauho), aromi, sitruunamehutii-viste, makeutusaineet (asesulfaami K, aspartaami), väriaine (mustaporkkanamehu), laktaasientsyymi, hapatteet, kasviperäinen juoksute, D-vitamiini. Sisältää makeutusainetta. Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Laktoositon raparperin ja vaniljan makuinen kermainen skyr, joka ei sisällä lisättyä sokeria. 100 g skyriä sisältää 8 g proteiinia.

ME: 6 Kpl.



7 310867 541565







Mitä jos maustaisit arkeasi  
välimerellisillä vivahteilla?  
Nyt se käy näppärästi kotimaan kamaralta  
poistumatta. Salakis-merkki pitää sisällään  
välimerivaikutteisia maitotuotteita.  
Tunnetuin tuote on Turkkilainen  
jogurtti, jonka pakkauksessa oleva  
parrakas mies on niin suosittu, että hän  
kelpasi uuden Salakis-logon kasvoksi.  
Salakiksen jogurtit sopivat yhtä täydellisesti  
niin aamiaiselle ja välipalaksi tuoreiden  
hedelmien tai marjojen kanssa kuin  
kylmiin kastikkeisiin, tzatzikiin  
ja jälkiruokiin.  
Välimerellisiä vaihtoehtoja riittää.  
Kokeile vaikka.





## Salakis Turkkilainen jogurtti 10 %

Tuotenumero: 10405  
Paino: 500 g  
Tyyppi: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito,  
Pastöroitu ja homogenisoitu kerma,  
maitoproteiini, hapate.

Salakis Turkkilainen jogurtti 10 % 500 g:n pakkauksessa. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii käytettäväksi sellaisenaan, kylmissä kastikkeissa, jälkiruoissa tai leivonnassa. Hyvä vaihtoehto rasvaisemmille tuotteille.

ME: 6 Kpl.



7 392672 104050



## Salakis Turkkilainen jogurtti 10 %

Tuotenumero: 10410  
Paino: 1 kg  
Tyyppi: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito,  
Pastöroitu ja homogenisoitu kerma,  
maitoproteiini, hapate.

Salakis Turkkilainen jogurtti 10 % on Lindahlsin suosituin tuote Suomessa! Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii käytettäväksi sellaisenaan, kylmissä kastikkeissa, seoksissa, jälkiruoissa tai leivonnassa. Hyvä vaihtoehto rasvaisemmille tuotteille.

ME: 6 Kpl.



7 392672 104104



5 kg

## Salakis Turkkilainen jogurtti 10 %

Tuotenumero: 10411  
Paino: 5 kg  
Tyyppi: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito,  
Pastöroitu ja homogenisoitu kerma,  
maitoproteiini, hapate.

Salakis Turkkilainen jogurtti 10 % suurkeittiöpakkauksessa. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii käytettäväksi sellaisenaan, kylmissä kastikkeissa, seoksissa, jälkiruoissa tai leivonnassa. Hyvä vaihtoehto rasvaisemmille tuotteille.

ME: 1 Kpl.



7 392672 104111



## Salakis Turkkilainen jogurtti 3,5 %

Tuotenumero: 10407-s  
Paino: 1 kg  
Tyyppi: Jogurtti  
Rasvaa: 3,5 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito,  
Pastöroitu ja homogenisoitu kerma,  
maitoproteiini, hapate.

Salakis Turkkilainen jogurtti 3,5 % sisältää vähemmän rasvaa, mutta on silti koostumukseltaan kermanen lohkeava. Kevyt tuote, joka toimii niin ruoanlaitossa kuin sellaisenaan nautittuna.

ME: 6 Kpl.



7 392672 104074





## Salakis Turkkilainen laktoositon jogurtti 10 %

Tuotenumero: 20405  
 Paino: 500 g  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 10 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito, Pastöroitu ja homogenisoitu kerma, maitoproteiini, rasvaton maitojauhe, laktaasi, hapate. Laktoosia <0,01g/100g.

Salakis Laktoositon Turkkilainen jogurtti 10 % 500 g:n pakkauksessa. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii aamupalaksi tai välipalaksi sellaisenaan tai marjojen ja hedelmien kanssa nautittavaksi. Täydellinen kylmiin kastikkeisiin ja leivontaan.

ME: 6 Kpl.



7 392672 000697



## Salakis Turkkilainen laktoositon jogurtti 10 %

Tuotenumero: 20410  
 Paino: 1 kg  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 10 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu ja homogenisoitu maito, Pastöroitu ja homogenisoitu kerma, maitoproteiini, rasvaton maitojauhe, laktaasi, hapate. Laktoosia <0,01g/100g.

Salakis Laktoositon Turkkilainen jogurtti 10 %. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii aamupalaksi tai välipalaksi sellaisenaan tai marjojen ja hedelmien kanssa nautittavaksi. Täydellinen kylmiin kastikkeisiin ja leivontaan.

ME: 6 Kpl.



7 392672 000635



## Salakis Turkkilainen laktoositon jogurtti 10 %

Tuotenumero: 20412  
 Paino: 5 kg  
 Alkuperämaa: Ruotsi  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 10 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito ja kerma, maitoproteiini, hapate, laktaasientsyymi. Laktoosia <0,01g/100g.

Salakis Laktoositon Turkkilainen jogurtti 10 % suurkeittiöpakkauksessa. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii käytettäväksi sellaisenaan, kylmissä kastikkeissa, seoksissa, jälkiruoissa tai leivonnassa. Hyvä vaihtoehto rasvaisemmille tuotteille.

ME: 1 Kpl.



7 392672 003735



## Salakis Turkkilainen luomujogurtti 10 %

Tuotenumero: 30400  
 Paino: 1 kg  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 10 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito ja kerma, maitoproteiini, hapate.

Salakis Turkkilainen luomujogurtti 10 % on valmistettu luomumaidosta. Mieto, miellyttävän hapan ja koostumukseltaan kermanen. Sopii aamupalaksi tai välipalaksi sellaisenaan tai marjojen ja hedelmien kanssa nautittavaksi. Täydellinen kylmiin kastikkeisiin ja leivontaan.

ME: 6 Kpl.



7 392672 001076



## Salakis Turkkilainen jogurtti 0 %

Tuotenumero: 52656  
Paino: 500 g  
Tyypä: Jogurtti  
Rasvaa: 0 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito (alkuperä EU), jogurttilijelmä, laktaasientsyymi

Laktoositon ja rasvaton turkkilainen jogurtti, joka on rakenteeltaan kermanen ja täyteläinen. Sopii erityisesti aamu- tai välipalaksi.

ME: 6 Kpl.



## Salakis Kreikkalainen jogurtti 10 %

Tuotenumero: 10450  
Paino: 1 kg  
Tyypä: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, kerma, hapate

Salakis Kreikkalainen jogurtti 10 % on raikas, hieman happamampi kuin turkkilainen jogurtti ja koostumukseltaan kiinteämpi. Valmistettu alkuperäisen kreikkalaisreseptin mukaisesti, sisältää enemmän proteiinia kuin Turkkilainen tai Venäläinen jogurtti.

ME: 6 Kpl.



## Salakis Kreikkalainen jogurtti 10 %

Tuotenumero: 10417  
Paino: 5 kg  
Tyypä: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, kerma, hapate

Salakis Kreikkalainen jogurtti 10 % suurkeittiöpakkauksessa. Valmistettu alkuperäisen kreikkalaisreseptin mukaisesti, sisältää enemmän proteiinia kuin Turkkilainen tai Venäläinen jogurtti.

ME: 1 Kpl.



## Salakis Kreikkalainen luomujogurtti 10 %

Tuotenumero: 52650  
Paino: 500 g  
Tyypä: Jogurtti  
Rasvaa: 10 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu luomumaito, pastöroitu luomukerma, hapate.

Salakis Kreikkalainen luomujogurtti 10 % on valmistettu luomumaidosta. Kreikkalainen jogurtti on raikas, hieman happamampi kuin turkkilainen jogurtti ja koostumukseltaan kiinteämpi. Valmistettu alkuperäisen kreikkalaisreseptin mukaisesti, sisältää enemmän proteiinia kuin Turkkilainen tai Venäläinen jogurtti.

ME: 6 Kpl.







## Salakis Kreikkalainen laktoositon jogurtti

Tuotenumero: 52651  
 Paino: 500g  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 10%  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito, kerma, hapate, laktaasi.

Salakis laktoositon Kreikkalainen jogurtti 10% on raikas ja hieman happamampi ja koostumukseltaan kiinteämpi kuin turkkilainen jogurtti. Tuote on valmistettu alkuperäisen kreikkalaisreseptin mukaisesti, sisältää enemmän proteiinia kuin Turkkilainen tai Venäläinen jogurtti.

ME: 6 Kpl.



## Salakis Tzatziki

Tuotenumero: 10535  
 Paino: 500 g  
 Tyyppi: Tzatziki  
 Rasvaa: 10,2 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Rahka 29 % (Pastöroitu maito, hapate, mikrobiologinen juoksute), jogurtti 27 % (maito, maissitärkkelys, hapate), kurkku 19 %, rapsiöljy, vesi, valkosipuli 3 %, sipuli, maissitärkkelys, sokeri, munankeltuainen, suola, etikka, yrttejä, sinappi, mausteita, dekstroosi, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), happamuudensäätoaine (sitruunahappo) säilöntäaineet (natriumbensoaatti, kaliumsorbaatti), pektiini.

Salakis Tzatziki sisältää 19 % tuoretta kurkkua. Sopii erinomaisesti lisukkeeksi grilliherkuille. Nopea ja kätevä, käyttövalmis.

ME: 6 Kpl.



## Salakis Venäläinen Jogurtti 17 %

Tuotenumero: 10402  
 Paino: 500 g  
 Tyyppi: Jogurtti  
 Rasvaa: 17 %  
 Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
 Ainesosat: Pastöroitu maito, kerma, hapate.

Salakis Venäläinen jogurtti 17 % on hieman rasvaisempi ja muita jogurtteja hieman pehmeämmän makuinen. Samalla siinä on kuitenkin säilynyt jogurtin mieto, raikas happamuus. Koostumus on smetanankaltainen Venäläinen jogurtti sopii täydellisesti ruoanlaittoon. Kestää hyvin keittämistä.

ME: 6 Kpl.



# Jogurtista

## Jogurtista

Jogurtti on hapattamalla tehty tuote. Sana jogurtti tulee turkin sanasta ”yoghurmak”, joka tarkoittaa ”paksummaksi tekemistä”. Maidon hapattaminen jogurttihapatteella on monituhatvuotinen perinne. Entisinä aikoina jogurtti voitiin valmistaa esimerkiksi antamalla vuohenmahassa säilytetyn maidon riippua auringossa, kunnes hapatusprosessi käynnistyi. Hapatusprosessin tai fermentoinnin, kuten sitä myös kutsutaan, perusasiat ovat nykyään samat, mutta kaikki tapahtuu paljon valvotummin. Eurooppaan jogurtti tuli vasta 1600-luvulla.



## Hyvää vatsalle

Jogurtissa olevat maitohappobakteerit voivat parantaa laktoosin pilkkoutumista suolistossa. Tämän vuoksi ihmiset, joilla on laktoosi-intoleranssi, sietävät jogurttia paremmin kuin maitoa. Yhden jogurttiansioksen pitää sisältää vähintään 100 miljoonaa bakteeria tämän vaikutuksen saamiseksi. Se vastaa noin 1 desilitraa Salakiksen turkkilaista, kreikkalaista tai venäläistä jogurttia.

## Maitohappobakteerit

Jogurtti on hapatettu meijerituote. Se on tehty lehmänmaidosta, johon on lisätty *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*- ja *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*-bakteereita muuttamaan laktoosi (maitosokeri) maitohapoksi. Tämä muutos tekee jogurtista paksumpaa ja antaa sille myös sen luonteenomaisen kirpeän ja aromaattisen maun sekä parantaa huomattavasti sen säilyvyyttä. Valmista tuotetta saa kutsua jogurtiksi vain, jos se sisältää yhtä näistä bakteereista.





## Jogurtin valmistus – näin se tapahtuu

Maito sisältää maitosokeria (laktoosia), proteiinia (heraa ja kaseiinia) ja rasvaa. Ensimmäinen askel jogurtin valmistuksessa on maidon homogenointi. Siinä rasvapallot pilkotaan, jolloin tuote ei ole rakeinen, eikä kerma nouse valmiin tuotteen pintaan. Mitä voimakkaampi homogenointi, sitä tasaisempi ja paksumpi koostumus jogurttiin tulee. Homogenointi tuo esiin myös maun. Lisäksi maito pastöroidaan ennen hyvien bakteerien lisäämistä.



## Tärkeä hapattaminen

Sitten on hapatusprosessin aika. Siinä maitoon lisätään *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* -bakteeria tai *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* -bakteeria. Maidon pH-arvo laskee, kun bakteerit lisääntyvät, ja tämän seurauksena luonteenomainen happamuus ja maut syntyvät. PH-arvossa 5 alkaa sakeutumisprosessi. Silloin, ja itse asiassa koko hapatuksen ajan, on tärkeää, että jogurtin annetaan seistä koskematta. Hapatusprosessi on ylipäättään herkkä tuotannon vaihe, jolloin kaikki asiat voivat mennä pieleen, mutta siinä voidaan myös luoda uusia makuja ja koostumuksia: Voidaan valita erilaisia määriä bakteereja tai eri bakteerikantoja, keskeyttää prosessi aikaisemmin, jolloin maku on pehmeämpi, tai jatkaa pitempään, jolloin mausta tulee happamampi.

## Stirred vai set?

Hapatusprosessi voidaan tehdä joko suuressa säiliössä tai suoraan pakkauksissa. Jos hapatus tehdään pakkauksessa, jogurttiin tulee kiinteä koostumus, jota kutsutaan nimellä ”set”. Jos jogurtti hapatetaan isossa säiliössä, jogurtin koostumus rikotaan valmiina sekoittamalla. Tämän tuloksena koostumus on sileä ja hieman löysempi. Tällaista jogurttia kutsutaan nimellä ”stirred”.





Lindahls Rahkat /  
Proteiinituotteet



Lindahlsin valikoimasta löytyy rahkoja ja muita maitotuotteita. Lindahls-rahkat ovat vähärasvaisia, ja niissä on runsaasti proteiinia. Ne sopivat hyvin aamupalaksi, treenin jälkeen tai koska vaan, kun haluat syödä terveellisen välipalan. Treenaaminen voi maistua hyvältä!







## Lindahls Maitorahka vanilja

Tuotenumero: 54606  
Paino: 500 g  
Tyyppi: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, 22 % vaniljajavalmiste, (sokeri, muunneltu mais-sitärkkelys, vanilja-aromi, väriaine: betakaroteeni).

Lindahls Maitorahka 0,2 % vanilja on proteiinirikas ja rasvaton maitorahka kevyeen ruokavalioon. Tuotteessa on runsaasti proteiinia, joka edistää lihasten palautumista ja kehittymistä ja näin ollen tuote on erityisesti liikkuvan ihmisen mieleen.

ME: 6 Kpl.



7 392672 001472



## Lindahls Persikka-Passionmakuinen maitorahka

Tuotenumero: 54637  
Paino: 150 g  
Tyyppi: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, kasviperäinen juoksute, vesi, luontaiset aromit, makeutusaine: Acesulfaami K, aspartaami. Väriaine: kurkuma. Sisältää fenylalaniliinin lähteen.

Lindahlsin Persikka-Passionmakuinen maitorahka on maustettu, ilman lisättyä sokeria oleva rahka, joka silti sisältää runsaasti proteiinia ja vähän rasvaa. Hiilihydraatit ovat peräisin maidosta, josta rahka valmistetaan.

ME: 8 Kpl.



7 392672 001748



## Lindahls Vadelmanmakuinen maitorahka

Tuotenumero: 54635  
Paino: 150 g  
Tyyppi: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, kasviperäinen juoksute, vesi, mustaporkkanatiiviste, luontaiset aromit, makeutusaine: Acesulfaami K, aspartaami. Väriaine: kurkuma. Sisältää fenylalaniliinin lähteen.

Lindahlsin Vadelmanmakuinen maitorahka on maustettu, ilman lisättyä sokeria oleva rahka, joka silti sisältää runsaasti proteiinia ja vähän rasvaa. Hiilihydraatit ovat peräisin maidosta, josta rahka valmistetaan.

ME: 8 Kpl.



7 392672 001724



## Lindahls Stracciatella maitorahka

Tuotenumero: 54633  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyyppi: Rahka  
Rasvaa: 0,6 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu maito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, mikrobiloginen juoksute, suklaahiutale (kaakaomassa, aakaovoi, sokeri), muunnettu maissitärkkelys, luontainen vanilja-aromi, sitruunamehu, sakeuttamisaine, (pektiini), makeutusaineet (acesulfaami K, aspartaami), happamuudensäätöaine (kalsiumsitraatti) sisältää fenylalaniliinin lähteen.

Lindahlsin Stracciatella maitorahka maustettu, ilman sokeria oleva rahka, joka sisältää runsaasti proteiinia ja vähän rasvaa. Stracciatellan maku on herkullinen ja aromikas.

ME: 8 Kpl.



7 392672 003667



## Lindahls Valkosuklaan-makuinen maitorahka

Tuotenumero: 54634  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyypin: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu maito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, mikrobiologinen juoksute, voi, aromi, happamuudensäätöaine (maitohappo) sakeuttamisaine (muunneltu maissitärkkelys), väriaine (karoteeni), makeutusaineet (acesulfaami K, aspartaami), sisältää fenyylialaniinin lähteen

Lindahlsin valkosuklaan makuinen maitorahka sisältää runsaasti proteiinia ja vain vähän rasvaa.

Kpl.:

ME: 8 Kpl.



7 392672 003193



## Lindahls Mustikka-Vaniljanmakuinen maitorahka

Tuotenumero: 54639  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyypin: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu maito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, mikrobiologinen juoksute, muunneltu maissitärkkelys, väri (musta- porkkanamehu- ja hibiskusmehu), luontainen vanilja-aromi, aromi, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), makeutusaineet (asesulfaami K, aspartaami), happamuudensäätöaine (kalsiumsitraatti). Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Kyseessä on maustettu, ilman lisättyä sokeria oleva rahka, joka silti sisältää runsaasti proteiinia ja vähän rasvaa. Hiilihydraatit ovat peräisin maidosta, josta rahka valmistetaan.

Kpl.:

ME: 8 Kpl.



7 392672 003773



## Lindahls Mansikanmakuinen rahka

Tuotenumero: 54673  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyypin: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Pastöroitu maito, hapate, mikrobiologinen juoksute, sakeuttamisaine (maissitärkkelys), sitruunamehutiiviste, väriaine (porkkanamehu), luontainen aromi, makeutusaine (aspartaami). Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Lindahlsin mansikanmakuinen maitorahka ei sisällä lisättyä sokeria, ja sen hiilihydraatit ovat peräisin maidosta, josta rahka valmistetaan.

Kpl.:

ME: 8 Kpl.



7 392672 004442



## Lindahls Päärynän ja vaniljan makuinen rahka

Tuotenumero: 54672  
Paino: 150 g  
Alkuperämaa: Ruotsi  
Tyypin: Rahka  
Rasvaa: 0,2 %  
Maitotyyppi: Pastöroitu lehmänmaito  
Ainesosat: Sisältää makeutusainetta. Pastöroitu maito, hapate, mikrobiologinen juoksute, sakeuttamisaine (muunneltu maissitärkkelys), väriaine (kurkumiini), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), aromi, makeutusaineet (aspartaami ja asesulfaami K). Sisältää fenyylialaniinin lähteen.

Lindahlsin päärynän ja vaniljan makuinen maitorahka ei sisällä lisättyä sokeria, ja sen hiilihydraatit ovat peräisin maidosta, josta rahka valmistetaan.

Kpl.:

ME: 8 Kpl.



7 392672 004435



# Lactalis-juustokoulu

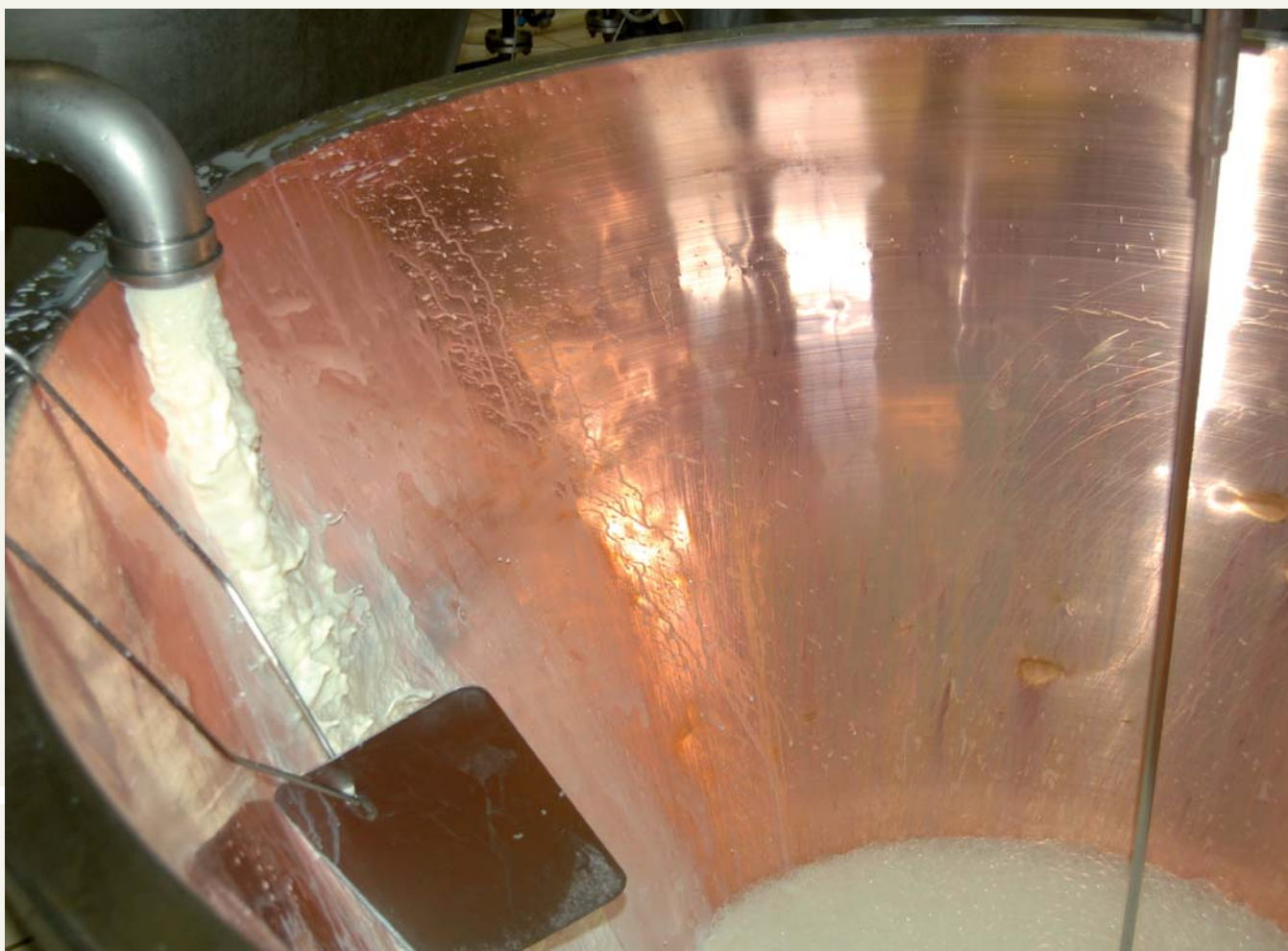
## Kunnioitus maitoa kohtaan – näin sitä käsitellään

Maito pastöroidaan lämmittämällä se vähintään 72-asteiseksi 15 sekunnin ajaksi (korkeapastörinti: 90 astetta 15 sekunnin ajan). Pastöroinnin aikana häviävät kaikki haitalliset bakteerit mutta myös osa mausta. Pastöroinnin myötä juuston maku pyysyy samankaltaisena läpi vuoden, ja samalla sen säilyvyys paranee.

Raakamaito ei suinkaan tarkoita ternimaitoa, jota lehmä tuottaa vasikan syntymän jälkeen, vaan että maitoa ei ole lämpökäsitelty. Raakamaidossa on tallella maidon luontainen bakteerikanta ja maku. Raakamaito antaa juuston maulle luonnetta ja täyteläisyyttä. Maidon maun muuttuminen vuodenajan mukaan välittyy myös juuston makuun. Raakamaidon mahdollisesti sisältämien bakteerien takia näiden juustojen laadusta huolehtiminen on erityisen tarkkaa – navetasta maidonkuljetukseen ja meijeriin saakka.

Joihinkin juustoihin käytetään termisoitua maitoa, joka lämmitetään varovasti (55–58 asteeseen vähintään 15 sekunniksi). Termisointi tuhoaa maidossa olevat bakteerit, mutta maito säilyttää silti suurimman osan maustaan. Termisoidusta maidosta tehdyt juustot ovat tasalaatuisia ja silti täyteläisen ja luonteikkaan makuisia.

Maito voidaan myös mikrosuodattaa, mikä on yhtä ”varma” menettelytapa kuin pastörointikin. Ensin maidosta kuoritaan kerma, joka pastöroidaan. Sitten maito suodatetaan kalvon läpi, mikä poistaa siitä bakteerit ja jäämät. Lopuksi kerma ja maito yhdistetään uudelleen. Juuston maku on lähellä raakamaidosta tehtyjen juustojen makua.



## Maito – kaikki alkaa eläimestä

Lehmät tuottavat eniten maitoa, ja suurin osa juustosta valmis-tetaankin lehmänmaidosta. Lampaanmaito on hyvin tiivistä, proteiinipitoista ja rasvaista, mikä maistuu myös juustossa. Vuohenmaito on liidunvalkoista ja sisältää helpommin sulavaa proteiinia kuin lehmänmaito. Myös eläimen rotu, sen nauttima rehu sekä lypsyajankohta vaikuttavat maidon makuun ja määrään.



## Kypsytytys lisää makua

Juusto on elävä tuote, joka kehittyy edelleen ajan myötä. Juusto saa siis ajan myötä kypsyessään lisää makua. Esimerkiksi valkohomejuusto on alussa kiinteämpää, ja sen maku on melko mieto ja kenties hieman hapan. Tietyn ajan päästä maku muuttuu voimakkaammaksi ja koostumus erittäin kermaiseksi. Juuston kypsyminen jatkuu, kunnes lopulta viimeisen myyntipäivän jälkeen juustosta tulee ylikypsää. Ylikypsän juuston maku muuttuu teräväksi ja hieman kitkeräksi, ja valkohome muuttuu hieman ruskeaksi.

Kypsytyksellä on suuri merkitys keltaisten juustojen kohdalla. Silloin on suuri ero siinä, onko juustoa kypsytetty 4 tai 18 kuukautta.





## Kuorella vai ilman?

Kuoressa piilee suuri osa juuston mausta. Mietojen juustojen ystävä voi poistaa kuoren ja nauttia pehmeästä ja usein miedomman makuisesta sisuksesta. Jos taas pitää juustosta, jossa on enemmän ”särmää”, kannattaa syödä juusto kuorineen.

On tosin myös sellaisia juustoja, joiden kuorta ei pidä syödä, kuten esimerkiksi raakamaitojuusto ja tietyt punakittijuustot, jolloin asia yleensä mainitaan pakkauksessa.



## Rasvapitoisuuden eron ilmaisee + tai %

Jos katsotaan vain kuiva-aineen rasvapitoisuutta (esim. 50+ tai 30+), se ei aina kerro, kuinka paljon rasvaa 100 grammaa juustoa todellisuudessa sisältää. Tämä johtuu siitä, että kuiva-aineen sisältö (proteiini, rasva, suola, vitamiinit ja kivennäisaineet) vaihtelee. Pehmeä juusto sisältää enemmän vettä ja vähemmän kuiva-aineita kuin kiinteä juusto. Niinpä esimerkiksi pehmeä juusto, kuten Brie Light, ja emmentalin kaltainen kiinteä juusto voivat molemmat olla 50+. 100 g Brie-juustoa sisältää 19 g rasvaa. Kun sitten tällaisen

pehmeän juuston kuiva-aineisuus on 40 g 100 g:sta, niin kuiva-ainetta on  $19 : 40 \times 100 = 47,5$  (eli pyöristettynä 50+).

Sitä vastoin emmental, jossa on 31 g rasvaa 100 g:ssa, sisältää paljon enemmän kuiva-ainetta (nimittäin 61 g kuiva-ainetta 100 g:ssa juustoa). Silloin kuiva-aineessa on rasvaa myös 50+ ( $31 : 61 \times 100$ ). Vaikka molempien juustojen rasvan määrä kuiva-aineessa on sama, niin 100 g Brie Lightia sisältää vain 2/3 rasvaa verrattuna emmentaliin.



## AOP, DOP ja muut lyhenteet

AOP, IGP, DOP –lyhenteitä on hämmentävän monenlaisia. Laadunvarmistusta merkitsevien lyhenteiden tarkoitus on todellisuudessa helpottaa kuluttajien valintoja. Laatumerkintä on takuu juuston laadusta mutta myös aitoudesta. Silloin on taattua, että juusto on peräisin tietyltä alueelta, jonka erityisominaisuudet ja inhimilliset tekijät tekevät juustosta juuri sitä, mitä se on. Kyse on raaka-aineille, eläinrodulle, rehulle ja tuotantomenetelmille asetetuista vaatimuksista.

Ranskassa laatumerkki on AOP (Appellation d'Origine Protégée), Italiassa DOP (Denominazione d'Origine Protetta) ja Espanjassa DOP (Denominación de Origen Protegida). Aiemmin Euroopan eri mailla oli omat määräyksensä (esim. AOC Ranskassa), mutta nyt EU:ssa on suojausmerkinnät kerätty yhteisen merkin alle, joka lyhennetään eri tavalla eri kielillä.

On olemassa myös toinen laatumerkki, nimittäin IGP (Indications Géographiques Protégées), suomeksi SMM (Suojattu maantieteellinen merkintä). Tällöin tuote on kytketty tietylle maantieteelliselle alueelle, jolloin tiedetään, että raaka-aineet ja/tai tuotantomenetelmät liittyvät tähän alueeseen. Yksi esimerkki IGP-merkinnästä on Emmental de Savoie IGP.



## Hyviä vinkkejä juustopöytään:

Mieti värejä. Kauniissa juustopöydässä tai juustolautasella on kaikenvärisiä juustoja: valkohomejuustoa, keltaista juustoa, sinihomejuustoa ja punakittijuustoa samoin kuin vuohentai lampaanmaitojuustoa. Mukana on myös hyvä olla niin kovia kuin pehmeitä ja kermaisiakin juustoja. Mukana tulisi myös olla sekä mietoja että voimakkaan makuisia juustoja.



### Kuinka paljon?

Peukalosääntönä voi sanoa, että 250 grammaa henkeä kohti on sopiva määrä, jos juustoa tarjotaan pääruokana. Jos juustoa tarjotaan jälkiruokana, laske menekiksi 100–150 grammaa henkeä kohti.

### Esille hyvissä ajoin

Ota pehmeät juustot ja valkohomejuustot jääkaapista tunti ennen tarjoilua, mutta avaa pakkaus vasta vähän ennen tarjoilua, jotta uloin kerros ei kuivetu. Ota kiinteät juustot jääkaapista 15 minuuttia ennen tarjoilua ja tuorejuustot juuri ennen tarjoilua.

### Kauniisti esille

Aseta juustot rustiikin puutarjottimen päälle tai kauniille lasivadille. Leikkaa osa juustoista valmiiksi ja jätä toiset kokonaisiksi.

Varaa joka lajille oma veitsi, jotta juustojen maut eivät sekoitu. Asettele lisukkeet juustojen väliin, älä niiden päälle, jotta maut eivät imeydy juustoihin.

## Vinkki: Näin hyödynnät juustonlopun

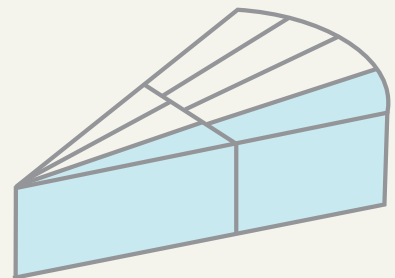
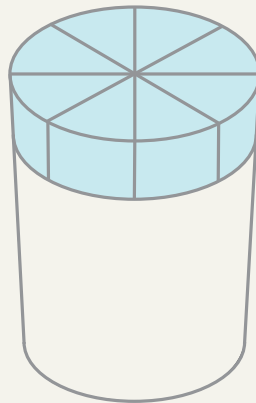
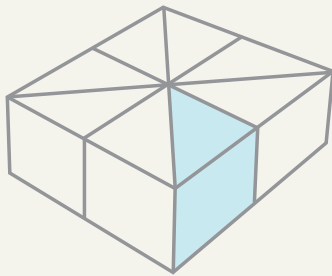
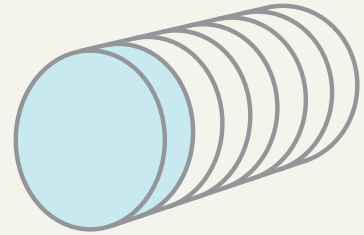
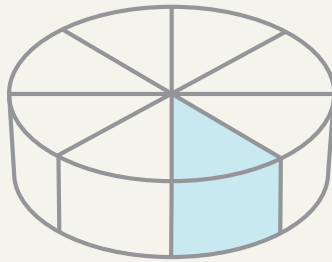
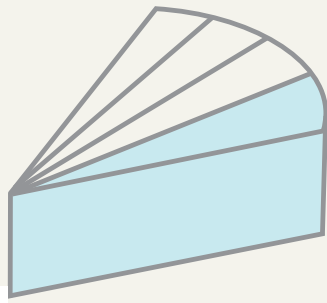
Miten voit käyttää tähteesi jääneet juustot? Kiinteät juustot voi raastaa gratiiniksi tai paloitella salaattiin. Vuohenjuusto ja muut pehmeät juustot voi käyttää kastikkeisiin, leivontaan tai täytteisiin.



## Leikkaaminen

Tässä muutamia perussääntöjä juustojen leikkaamisesta:

- Pyöreät, nelikulmaiset ja kartion muotoiset juustot leikataan viipaleina täytekakun tapaan
- Kolmikulmaiset juustot leikataan kärjestä alkaen, jotta kolmiomainen muoto säilyy
- Kiinteät juustot voi leikata viipaleiksi, kuutioiksi tai tikuiksi
- Espanjalaisen manchegon kaltainen pyöreä, kiinteä juusto leikataan ohuiksi kolmioiksi kuten sen kotimaassa Espanjassa



## Säilytä juusto näin

Kaikkein parasta (mutta ei aina realistista) olisi säilyttää juustot pimeässä ja kosteassa (85-95 %) paikassa, jonka lämpötila on noin 8–10 astetta. Tärkeintä on ehkäistä juuston kuivuminen ja välttää liian kylmää lämpötilaa (alle 6 astetta) sekä myös liian lämmintä, sillä se kiihdyttää kypsyamisprosessia.

Muutama hyvä neuvo:

- Säilytä juustoa mahdollisimman pitkään omassa pakkauksessaan
- Kiedo kovat juustot kelmuun tai muoviin
- Kiedo juusto ensin leivinpaperiin ja sitten folioon, niin saat hyvän vaihtoehdon alkuperäispakkaukselle (etenkin pehmeät ja valkohomejuustot).





**Myyntiedustaja**  
**Puh. 040 195 7319**  
**Sähköposti: [jeanette.wesander@lactalis.fi](mailto:jeanette.wesander@lactalis.fi)**



Lactalis Finland Oy  
Sinimäentie 10 A · 02630 Espoo · Puh. +358 207 514 620  
Reklamaatiot ja palautteet: [orders@lactalis.fi](mailto:orders@lactalis.fi)

