



HERKUTTELUJUUSTOT VAHVAAN MAKUUN

Ei ole sattumaa, että juuri Valio juustot ovat tunnettuja laadustaan ja maustaan. Hyvän maun salaisuus piilee Valio juustomestareiden intohimossa ja rautaisessa ammattitaidossa, juuston valmistuksen pitkissä perinteissä sekä laadukkaassa maitoraaka-aineessa. Jokainen juustoerä arvioidaan kypsyttyksen aikana tunnustelemalla, maistamalla ja haistamalla. Näin varmistamme tuotteidemme ensiluokkaisen laadun!

Valio juustomestarin juustot ovat erinomaisia jälkiruokana, juustolautasella ja ruoanlaitossa. Maista niin ymmärrät.



Valio Keisarinna® 34114

Valio Keisarinna® lainaa herkullisen karamellimaisia makuvivahteita kovilta italialaisilta juustoilta, mutta on rakenteeltaan goudamaisen kimmoisa ja aavistuksen kiteinen.



Valio Juhla® Cheddar 34113

Hienostuneen happama, herkullisen mureneva Valio Juhla® cheddar suunniteltiin aikanaan Valion 50-vuotisjuhlavuoden kunniaksi, ja uudistuneena se palasi markkinoille Valion 110-vuotisjuhlavuonna.



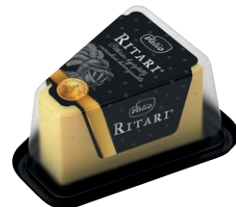
Valio Kappeli® 33978

Valio Kappeli® on kermaisen suussa sulava, maultaan täyteläinen ja miedosti hapan juusto. Alun perin trappistimunkkien kehittämien Saint Paulin -juustojen juuret ovat Ranskassa, Valio Kappeli® puolestaan valmistetaan Lapinlahdella.



Valio Ritari® 3921

Valio Ritari® juuston pehmeän voimakas maku perustuu reseptiin, jolla Lounais-Suomen linnoissa ja kartanoissa valmistettiin herkulista kermajuustoa jo 1800-luvun lopulla. Sen sulavan pehmeä maku syntyy vähintään 9 kuukauden kypsyttyksellä.



Valio Alppi Kreivi® 33791

Valio Alppi Kreivi® on vuoristajuusto, joka sopii nautittavaksi sellaiseen tai esim. fondueen. Se voitti kultaa tasokkaassa pohjoismaisten juustojen laatukilpailussa vuonna 2014 Heringissä, Tanskassa.



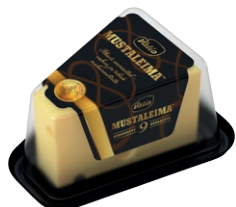
Valio Salaneuvos® Vanhempi 34034

Valio Salaneuvos® Vanhempi on vahva japähkinäinen, pitkään kypsytetty goudaklassikkojuusto, joka käy niin herkutteluun kuin ruoanlaittoon. Sen intensiivinen maku syntyy vähintään 9 kuukauden kypsyttyksellä.



Valio Mustaleima™ 33855

Voimakas, pitkään kypsytetty Valio Mustaleima™ emmentaljuustoklassikko valmistetaan perinteisin menetelmin. Vähintään 9 kuukauden kypsyttyksen tuloksena juuston koloista vierähtävät kyneleet kertovat rikkaasta aromista. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (3185 & 3111).



Tutustu Valio juustoihin, parhaisiin juustoresepteihin ja hae käytännön vinkkejä juustotarjoiluihin.

valio.fi/juustot



Valio Salaneuvos® 3482

Valio Salaneuvos® on luonteikas ja maukas puolikova suomalainen goudaklassikkojuusto. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (34019).



Valio Salaneuvos® 17 % 3597

Valio Salaneuvos® 17 % on mieto ja kevyempi goudaklassikkojuusto, joka sopii niin leivälle kuin ruoanlaittoon. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (33686).



Valio Salaneuvos® Arvoisa 34020

Valio Salaneuvos® Arvoisa on erityisen pehmeä ja raikas suussa sulavan täyteläinen goudaklassikkojuusto, jolle suositellaan lyhytlapaista pehmeän juuston juustohöylää.



Valio Finlandia™ 33842

Valio Finlandia™ on sopivan särmikäs havartijuusto, joka kehitettiin Valion 100-vuotisjuhlan kunniaksi.



Valio Luostari® 33842

Valio Luostari® on miedosti hapan ja lempeän täyteläinen puolipehmeä portsalut -tyyppinen juusto. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (33917).



Valio Turunmaa® 3689

Valio Turunmaa® on perinteinen, hieno suomalainen kermajuusto, maultaan mieto ja aromikas. Tuoteperheeseen kuuluu myös kevyen maukas Valio Turunmaa® 15 %.



Valio Emmental sinileima 3167

Kansainvälistäkin arvostusta saanut Valio Emmental sinileima on 3 kk kypsytetty aromattinen juusto, joka sopii mainiosti myös ruoanlaittoon. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (3168 & 3175).



Valio Emmental punaleima 3124

Punaleimainen Valio Emmental saa hieman voimakkaamman arominsa puolen vuoden huolellisen kypsyttyksen ansiosta. Saatavilla myös suuremmassa pakkauskoossa (3139).

