



Julkaisija
Juustoseura ry

Puheenjohtaja
Juha Kling

Sihteeri
Lauri Malinen

www.juustoseura.fi

Herkkujuustolan tarina

Usein elämän suurimmat tarinat alkavat sattumalta. Näin kävi myös Dörigin perheelle, joka nykyisin pyörittää Herkkujuustolaa Sastamalan Häijäässä. Sveitsiläissyntyinen

Peter Dörig haaveili jo varhain rekkakuskin ammatista. Hänen isänsä ei kuitenkaan innostunut poikansa suunnitelmasta, vaan halusi tämän hankkivan itselleen ensin ”kunnollisen ammatin”. Niinpä Peter seurasi isänsä jalanjälkiä ja kouluttautui juustomestariksi. Vasta tutkinnon suoritettuaan hän sai isältään siunauksen toteuttaa todellisen unelmansa – lähteä rekan ratin taakse.

JUUSTOMESTARIN koulutus jäi kuitenkin elämään osaksi Peteriä, vaikka tie veikin vuosiksi Euroopan ja Keski-Aasian valtateille. Hän viihtyi työssään, nautti ajamisesta ja uusien paikkojen näkemisestä. Erilaisten sattumusten kautta tie johti lopulta Suomeen, jonka rauhallisuus, puhdas luonto ja kauniit maisemat tekivät häneen lähtemättömän vaikutuksen. Peter päätti jäädä aloilleen ja jatkoi työtään ammattikuljettajana nokialaisessa kuljetusyrityksessä.

KESÄLLÄ 2000 Peter lähti käymään Häijään markkinoilla Sastamalassa. Hän ei arvannut, että tavallinen markkinapäivä muuttaisi koko hänen elämänsä suunnan. Kahvia ja hernekeittoa myyntikojulla tarjoillut nuori nainen kiinnitti hänen huomionsa heti. Peter löysi itsensä palaamasta yhä uudelleen samalle koululle: milloin hakemaan lisää kahvia, milloin santsaamaan hernekeittoa. Lopulta rohkeus voitti. Hän pyysi myyjättären puhelinnumeron, ja siitä alkoi tarina, joka johti yhteiseen

TEKSTI SARA UUSI-RAUVA



elämään, perheeseen ja lopulta myös Herkkujuustolan syntyyn.

Vaikka Peter rakastuikin Suomeen, yksi tärkeä asia puuttui. Hän kaipasi voimakkaita, aromaattisia, nimenomaan sveitsiläistyyppisiä juustoja, joita ei tuolloin juuri ollut saatavilla Suomessa. Niin syntyi ajatus oman juuston valmistamisesta: senhän Peter osaisi kokemuksensa ja koulutuksensa myötä. Juuston valmistus alkoi siis siitä, että Peter valmisti itselleen mieluisaa juustoa.

Ensimmäinen juusto syntyikin siis alun perin juuri omaan pöytään. Ensimmäisestä juustosta kehittyi Vilho – vahva ja aromikas kittijuusto, jossa kohtaavat suomalaisen maidon puhtaus ja sveitsiläinen



» juustonvalmistusperinne. Myöhemmin Vilhosta kasvoi koko Herkkujuustolan valikoiman kantaisä ja edelleen yksi sen rakastetuimmista juustoista. Samaan aikaan alkoi kypsyä ajatus omasta juustolasta. Yrityksen perustaminen vaatisi paitsi rohkeutta, myös jonkin verran apua ja uuden opettelua, sillä Peter ei vielä puhunut suomea sujuvasti, eikä tietotaitoa Suomen elintarvikesäädöksistä tai yrittämisestä Suomessa juuri ollut. **Jenni** oli korvaamaton tuki niin viranomaisasioissa, paperitöissä kuin kaikissa käytännön järjestelyissäkin. Yhdessä he perustivat Herkkujuustolan Selkeen kartanolle, jossa ensimmäiset juustot valmistuivat vanhaan navettaan kunnostetuissa tiloissa.

HERKKUJUUSTOLAN toiminnan perustana on alusta asti ollut tinkimätön laatu. Jokainen juusto saa kypsyä rauhassa omaan tahtiinsa, ja niitä hoidetaan huolellisesti koko valmistusprosessin ajan. Vuosien saatossa pienestä navettajuustolasta on kasvanut arvostettu perheyritys. Nykyisin juustot valmistetaan Häijään näyttöjuustolassa, jonka yhteydessä toimivat myös myymälä ja kahvila-ravintola Juustotupa. Valikoima on kasvanut kahteentoista omaleimaiseen juustoon, ja rohkea tuotekehitys on synnyttänyt uusia makuelämyksiä, kuten Marmorin ja StoutVilhon. Peterin pitkäjänteinen työ juustomestarina palkittiin vuonna 2016, kun hänet valittiin Vuoden juustomestariksi.

DÖRIGIEN katse on suunnattu myös Suomen rajojen ulkopuolelle. Juustoja on jo viety muun muassa Ruotsiin ja Yhdysvaltoihin. Pienen häijääläisen juustolan tuotteet ovat osoittaneet, että suomalainen käsityö ja korkea laatu kiinnostavat myös kansainvälisillä markkinoilla. Marraskuussa 2025 Herkkujuustolan StoutVilho-juusto voitti Sveitsin Bernissä järjestetys-

sä World Cheese Awards -tapahtumassa kultamitalin omassa kategoriassaan. StoutVilho on lehmänmaidosta valmistettu kittijuusto, jonka harjauksessa käytetään Nokian Panimon stout-olutta. Sen syvä, vahva ja pehmeä maku sisältää paahteisuutta, hienovaraista oluen aromia ja rauhallista pyöreyyttä.

TÄNÄ PÄIVÄNÄ Herkkujuustola on koko perheen yhteinen elämäntyö. Peterin ja Jennin lapset ovat mukana yrityksen arjessa, ja juustolan sydän sykkii edelleen samoille asioille kuin vuosikymmeniä sitten: perheelle, käsityölle, laadulle ja ihmisille. Perheen vanhin tytär **Ida** työskentelee Juustotuvan keittiössä kokkina. **Ella, Lilli ja Fanny** ovat tuttuja kasvoja ravintolan salissa, minkä lisäksi he osallistuvat aktiivisesti Herkkujuustolan markkinointiin ja tapahtumiin. Ella on hiljattain edustanut Herkkujuustolaa Yhdysvalloissa, missä hän esitteli juustoja alan messuilla ja tapasi jälleenmyyjiä sekä muita alan ammattilaisia. Lilli puolestaan on kiertänyt rohkeasti ja omatoimisesti maistattamassa Herkkujuustolan juustoja niin supermarketissa kuin erilaisissa tapahtumissakin. Perheen kuopus, Fanny, kulkee usein vanhempiensa mukana juustolan arjessa ja kasvaa vähitellen osaksi perheyrittäjien tarinaa. Jokainen tyttäristä tuo Herkkujuustolaan oman osaamisensa ja persoonansa, jatkaen perheen yhteistä intohimoa laadukkaisiin käsityöjuustoihin.

Kaikki sai alkunsa sattumanvaraisesta kohtaamisesta Häijään markkinoilla – ja siitä, että kaksi ihmistä uskalsi lähteä rakentamaan yhteistä unelmaa. Vaikka toiminta on kasvanut kansainväliseksi, Herkkujuustolan ydin on säilynyt samana: se on edelleen perheyritys, jossa sveitsiläinen juustonvalmistusperinne kohtaa suomalaiset raaka-aineet ja jossa jokainen juusto valmistetaan samalla huolellisuudella kuin aivan ensimmäinen Vilhokin.



Kesän aloitus

TEKSTI MIINA KONTUNIEMI
KUVAT MIINA KONTUNIEMI JA ANNUKKA LANKINEN

ILOINEN joukko Uudenmaan juustoseuralaisia kokoontui 4.6.2026 Helsingin Observatorion puutarhaan. Ilta-aurinгон lämmittäessä lasihin kaadettiin kuohuvaa roseeta ja saatoimme aloittaa kesäjuhlan!

Markus Aremo oli lohtunut meille näyttävän ja maittavan menun. Oli grillattua endiiviä, parsasalaattia, katkarapucrostineja, savustettua siikaa ja paljon muuta. Jälkiruokatiramisia ennen nautimme tietysti myös juustosta, tällä kertaa juustona oli Fourme d'Ambert Ranskasta. Sen seuraksi **Annikka** oli tehnyt meille ihanaa rapaperihilloa.

Mukana oli useampia uusia jäseniä ja vaikutti siltä, että hekin viihtyivät hyvin. Viimeisten auringon säteiden väistyttyä puiden taakse saatoimme vain todeta, että toivottavasti saamme kokea tämän myös ensi vuonna!



Puheenjohtajalta



*Hyvät
juuston ystävät!*

Juustoseura ry:n perustamisesta tulee tänä vuonna kuluneeksi 65 vuotta. Kuuden ja puolen vuosikymmenen ajan seura on tuonut yhteen juuston ystäviä, vaalinut juustokulttuuria ja tarjonnut mahdollisuuksia tutustua juustoihin, keskustella ja oppia niistä sekä ennen kaikkea viihtyä mukavassa seurassa.

Juusto on paljon enemmän kuin elintarvike. Se on makuja, perinteitä, käsityötaitoa ja elämyksiä, mutta ennen kaikkea se on yhdistävä tekijä. Juustojen äärellä syntyy keskusteluja, uusia ystävyyskäsia ja yhteisiä muistoja. Juuri tämä yhdessäolo on ollut Juustoseuran toiminnan ydin alusta asti.

Vuosi 2025 oli Suomessa juuston kulu- tuksen ennätysvuosi, tuoreen ravintotaseen mukaan noin 27 kiloa henkilöä kohden. Tämä kertoo osin myös siitä, että yhä useampi arvostaa uusia, mielenkiintoisia makuja ja monipuolista juustokulttuuria. Tämä innostus näkyy myös seuramme toiminnassa ja antaa erinomaiset lähtökohdat tulevaisuuteen.

Jotta Juustoseura säilyy elinvoimaisena myös tulevina vuosikymmeninä, on tärkeää saada mukaan uusia jäseniä ja juuston ystäviä myös nuoremmista sukupolvista. Juustokulttuuri elää ja kehittyy jatkuvasti, ja nuoret tuovat mukanaan uusia näkökulmia, makumiel- tymyksiä ja tapoja nauttia juustosta. Toivon, että jokainen meistä toimii seuran lähettiläänä ja kutsuu mukaan ystäviä ja tuttavuu- ta tutustu- maan toimintaamme. Mitä monipuolisempi jäsenistö, sitä vahvempi ja elävämpi seuramme on.

Tehdään yhdessä myös tulevista vuosista makuelämyksiä, kohtaamisia ja iloa sisältäviä vuosia – juuston yhdistäessä meitä kaikkia.

Hyviä juustohetkiä!

Juha Kling



Maailmalla palkitusta cheddarista syntyi jotain täysin uutta

Kun Leivonmäellä päätettiin aikanaan ryhtyä valmistamaan aitoa cheddarista, tavoite oli kunnianhimoinen: tehdä maailman parasta juustoa suomalaisesta maidosta. Matkan varrella Jukolan Juusto on noussut suomalaisen juustotalan tunnetuksi nimeksi, ja sen cheddarit ovat keränneet tunnustusta niin kotimaan juustostäviltä kuin kansainvälisillä kilpailuareenoillakin.

Aito Cheddar Vintage on palkittu muun muassa Suomen parhaana kypsytettynä juustona, ja menestystä on tullut myös kansainvälisistä juustokilpailuista. Tunnustukset ovat osoitus siitä, että pitkäjänteinen työ, laadukas raaka-aine ja käsityö-

osaaminen näkyvät myös lopputuloksessa.

VAIKKA Jukolan Juusto tunnetaan perinteisestä cheddaristaan, uusien tuotteiden kehittäminen on ollut osa tekemistä alusta asti. Juustolan tarina on rakentunut jatkuvalla hahmulla kokeilla, kehittää ja löytää uusia tapoja hyödyntää sitä osaamista, jota vuosien aikana on kertynyt.

Aito Cheddar Bites sai alkunsa ajatuksesta, joka on juustotalalla poikkeuksellisen kiinnostava: voisiko aidon cheddarin tarjota muodossa, joka ei tarvitse kylmäketjua?

Juustot vaativat käytännössä aina kylmäkuljetuksen ja kylmäsäilytyksen. Se asettaa omat rajansa niin jakelulle kuin käyttötilanteillekin.

Jukolan Juustolla haluttiin kokeilla, voisiko aidosta cheddarista tehdä tuotteen, joka avaisi kokonaan uusia mahdollisuuksia. Tuloksena syntyi pakastekuivattu juustovälipala, joka säilyy ilman kylmäsäilytystä mutta säilyttää aidon cheddarin maun.

Kyse ei kuitenkaan ole vain uudesta tuotteesta vaan myös uusista markkinoista. Perinteinen cheddar kuuluu juustotarjottimille, ruoanlaittoon ja ravintoloihin. Aito Cheddar Bites puolestaan sopii mukaan retkille, harrastuksiin, matkustamiseen ja aktiiviseen arkeen. Samalla se avaa mahdollisuuksia täysin uudensuuntaan jakelukanaviin ja asiakasryhmiin.

”Mielenkiintoisen edessä ollaan taas. Olemme tehneet cheddarista pitkään ja kokeilleet vuosien aikana monenlaista, mutta tämä on jotain aivan uutta. Nyt jää nähtäväksi, miten ihmiset ottavat tuotteen vastaan ja missä käyttötarkoituksissa Bites löytää parhaiten paikkansa,” pohtii juustomestari **Markku Liias**.

Pakastekuivatun välipalan mahdollisuudet ulottuvat retkeilystä ja liikunnasta matkailuun sekä vientimarkkinoille asti. Yksi asia ei kuitenkaan ole muuttunut: kaiken perustana on edelleen sama palkittu cheddar, jonka ympärille Jukolan Juuston tarina on rakentunut jo vuosien ajan.

Aito Cheddar Bites osoittaa, että perinteinenkin tuote voi löytää täysin uusia muotoja, kun tekemisen lähtökohtana on jatkuva halu kokeilla ja kehittää uutta.



Georgia, Hatsapurin valtakunta

TEKSTI JAAKKO LAAKSO

Juustoseura ry:n jäsenille juusto on usein nautinto sellaisenaan, mutta Georgiassa juuston mestarillinen käyttö leivonnassa on nostettu taiteenlajiksi. **Hatsapuri** (*khatšo* = juustomassa, *puri* = leipä) on maan gastronominen kivijalka. Näytteitä **Ville Haapasalo** teki suurtyön tehdessään georgialaiset juustoleivät hatsapurit tunnetuksi Suomessa. Tämän jälkeen onkin eri puolilla maata auennut lukuisia georgialaisia ravintoloita. Tässä artikkelissa tarkastelemme hatsapurien kirjoa sekä muita perinteisiä täytettyjä piiraita, joissa juusto ja paikalliset raaka-aineet kohtaavat.

Alueelliset erikoisuudet

Hatsapuri ei ole yksi tuote, vaan laaja perhe, jonka variaatiot seuraavat maakuntien rajoja.

Klassikot: Imeruli, Megruli ja Adjaruli
Tunnetuin on **Imeruli**, pyöreä taikinapiiras, jonka sisällä on pehmeää tuorejuustoa. Samegrelostakoitoisin oleva **Megruli** on imerulin yleisempi serkku, siinä juustoa on sekä sisällä että päällä ja se paistetaan niin, että päällysteestä muodostuu aromikas kuori. Visuaalisesti näyttävien on rannikon **Adjaruli**, jonka veneenmuotoinen taikinakuori kätkee sisäänsä sulaa juustoa, kananmunan keltuaisen ja ison nokareen voita. Se on intensiivinen juustuelämys, jonka muodon sanotaan viittaavan Mustanmeren rannikon laivoihin. Taikinasta taitetaan palasia jotka dipataan keskellä olevaan massaan.

Rakenteelliset erikoisuudet: Achma ja Penovani

Achma on Abkhasiasta kotoisin oleva kerroksellinen piiras, joka muistuttaa hieman juustolasagnea ilman tomaattikastiketta. Taikinalaivat keitetään ennen kookamista, mikä tekee rakenteesta ilmavan ja erittäin täyteläisen.

Penovani sen sijaan on lehtitaikinas-ta valmistettu hatsapuri, joka on suosittu rapean rakenteensa ja kolmiomaisen muotonsa vuoksi.

Hatsapurin sukulaiset

Georgialainen leivontaperinne tuntee lukuisia täytettyjä leipiä, joissa juusto saa rinnalleen muita makuja tai väistyy kokonaan paikallisten kasvien tai lihan tieltä.

Chakhrakina ja Pkhlovana – Yrttien ja juuston harmonia

Rachan alueen **Chakhrakina** on hatsapurin kaltainen piiras, jonka täytteessä käytetään hienonnettuja punajuuren lehtiä. Ne sekoitetaan usein tuorejuustoon, mikä antaa piiraalle raikkaan ja hieman happaman maun. Vastaavasti vuoristoalueiden **Pkhlovana** on täytetty pinaatilla tai villiyrteillä (kuten nokkosella) ja juustolla. Nämä piiraat edustavat Georgian kykyä hyödyntää luonnonantimia meijerituotteiden ohella.

Lobiani, paastonajan proteiini

Lobiani on pyöreä leipä, joka on täytetty mausteisella papumuhennoksella. Se on erityisen tärkeä ortodoksisen paaston aikana, jolloin eläinperäisiä tuotteita (juustoa ja voita) ei käytetä. Se osoittaa, miten hatsapurin tekniikka siirtyy saumattomasti myös muihin raaka-aineisiin.

Kubdari, lihapiiras Svanetin vuoristosta

Korkealta vuoristosta, Svanetista, tulee **Kubdari**. Vaikka se muistuttaa ulkoisesti pyöreää hatsapuria, sen sisällä ei ole lainkaan juustoa. Täyte koostuu käsin pilkotusta naudan- ja sianlihasta, joka on maustettu valkosipulilla, sipulilla ja erityisellä ”Svanetin suolalla” (yrttisuolaseos). Se on tuhti ja mausteinen piiras, joka edustaa vuoriston karuja olosuhteita.



Lue Jaakon toinen juttu Georgian juustokulttuurista netissä www.juusto-seura.fi

Juuston rooli muussa ruuanlaitossa

Hatsapurien ulkopuolella georgialainen keittiö käyttää juustoa kekseliäästi eri tekstuurien saavuttamiseksi:

Elarji: Samegrelon juhlaruoka, jossa maissipuuroon (*ghomi*) vaivataan suuri määrä Sulguni-juustoa, kunnes massa muuttuu uskomattoman venyväksi nauhaksi.

Gebjalia: Raikas alkupala, jossa tuoretta Sulguni-massaa pehmennetään, kaulitaan ja kääritään mintulla ja herajuustolla (*nadugi*) täytetyiksi rulliksi.

Borano: Adzarialainen energiapommi, jossa säikeinen juusto sulatetaan kirkastetun voion kanssa täyteläiseksi dipiksi.

Tshvishtari: Svanetilainen maisileipä, jonka taikinaan on leivottu sisään suuri määrä juustoa, tehden siitä rapean ja juustoisin.

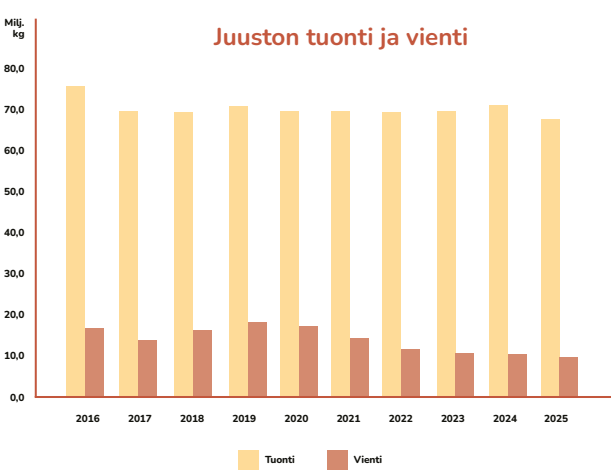
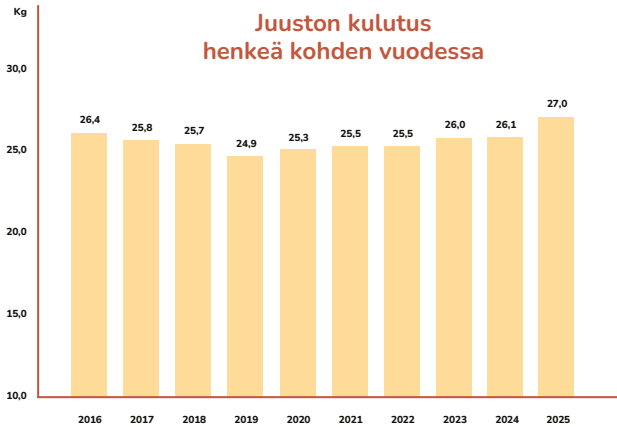
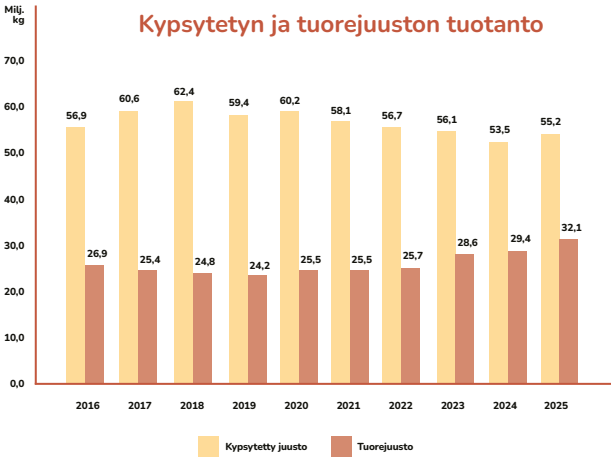
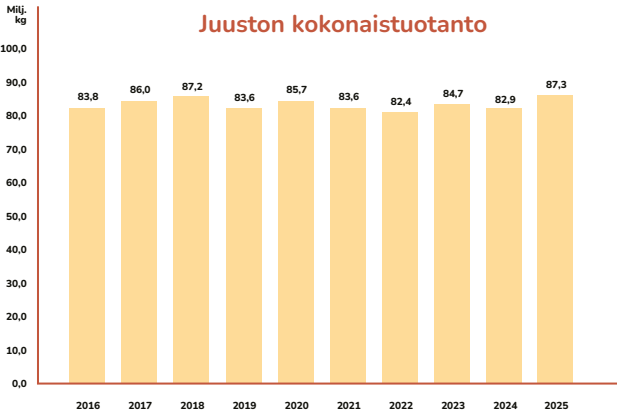
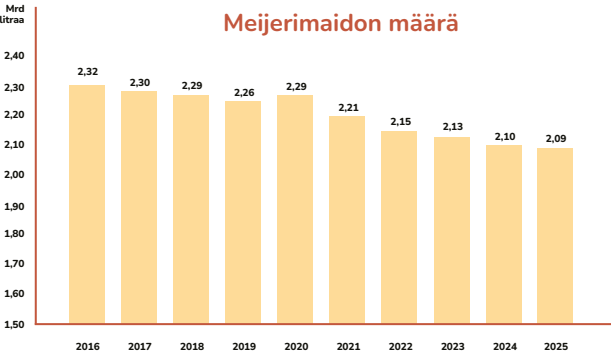
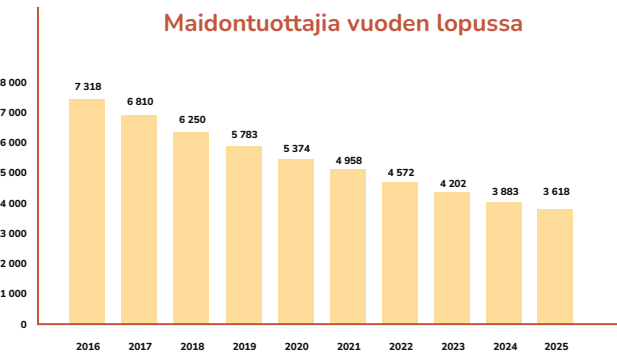
JUUSTOSEURA RY:N jäsenille

Georgia tarjoaa loputtoman oppituntin siitä, miten juusto taipuu niin hienostuneiksi rulliksi kuin tuuheiksi vuoristopiiriksi. Hatsapuri ja sen sukulaiset leivät ovat elävä todiste Kaukasuksen rikkaasta ja monipuolisesta leivontaperinteestä.

Maito- ja juustotilastoja 2025

SUOMALAINEN JUUSTO valmistetaan noin kuudessakymmenessä juustolassa. Suurimpien juustoloiden vuosituotanto on yli 10 000 tn, pienimmät ovat tilajuustoloita. Juustoa valmistetaan lehmän maidon lisäksi myös vähäisiä määriä vuohen maidosta.

Lähteet: SVT: Luonnonvarakeskus, Maito- ja maitotuotetilasto, Tulli, Elintarvikkeiden vienti- ja tuontitilastot



Joensuun Juustoseura kävi keväällä elokuvissa

Toista kertaa järjestetty elokuvatapatumina Kino Culinaire kokosi yhdistysten ihmisiä yhteen maaliskuun lopussa. Tällä kertaa nähtiin kolme mielenkiintoista elokuvaa.

Juustoseura ja viiniseura Joensuun Munsänkarna ry järjestivät yhdessä viini- ja juustomaistiaiset ennen elokuvaa Mainio vuosi. Perheen pienimpiä huomioitiin juustoeväskeivillä ja mehulla ennen elokuvaa Operaatio Saukko. Kolmas elokuva; Piemonten tryffelinmet-sästäjät on menestynyt hyvin elokuvien eri kilpailuissa. Se on saanut yhteensä

yhdeksän palkintoa kansainvälisillä festivaaleilla erityisesti ohjauksesta ja kuvauksesta.

TAPAHTUMAN kattavana teemana oli nautinto. Tämä toteutui hyvin katsojilta saatujen kommenttien mukaan. Pienet maistiaiset ennen elokuvia loivat hyvän pohjan myös elokuvanautinnolle. Juusto- ja viiniseuran ohella elokuvatapahtuman järjestelyissä olivat mukana Pohjois-Karjalan Keittiömestarit ry ja Kalevan Rotisseurit sekä ravintola Sulo. Savon Kinot järjesti loistavat puitteet tapahtumalle.



Poimintoja syksyn tapahtumista

HÄMEENLINNA

- Retki Pälkäneelle, juustoja ja viiniä Pajuparvella 14.9.
- Seuran 60-vuotisjuhla 6.11.

JOENSUU

- Pikkujoulut, joulukuu

LAHTI

- Vierailu Bistro Charlet'ssa 28.10.
- Joulun viinit ja juustot, marraskuu

LAPPI

- Vierailu Tervolaan, syyskuu

TURKU

- Tutustuminen Laitilan Wirvoitusjuomatehtaaseen, syyskuu
- Raclette-ilta, loka-/marraskuu
- Joululounas, joulukuu

UUSIMAA

- Suomalaisen juuston ilta 30.9.
- Kokkausretki Turkuun 31.10.
- Jouluillallinen 10.12.

VAASA

- Syystapaaminen 6.10.
- Pikkujoulut 2.12.

Seuraa Juustoseuran tapahtumakalenteria netissä: juustoseura.fi



Juustoseuran stipendit haettavana

JUUSTOSEURAN stipendit ovat haettavana – hae stipendiä tai ehdota stipendin ansaitsevaa ehdokasta **30.10.2026** mennessä sähköpostilla juha.kling@juustoseura.fi. Hakemukseen / ehdotukseen toivomme perustelut stipendin myöntämiseen.

Stipendin myöntämisen

perusteet: "Rahaston tarkoituksena on jakaa tunnustus-palkintona stipendejä yhdelle tai useammalle opiskelijalle tai muulle henkilölle juustotietouden kartuttamiseen tai juustoon liittyvän tutkimuksen kustannuksiin. Stipendi voidaan jakaa myös opinto-suoritusten perusteella."

Juustoseura ry hallitus



Taas on aika juhlia Suomen parhaita juustoja!

SUOMALAINEN juustokilpailuperinne ulottuu vuoteen 1925 saakka. Juustokilpailun 2026 tulokset julkistetaan Jyväskylässä 21.11.2026 Kirja-, Viini- ja Joulumessujen yhteydessä järjestettävässä juustonäyttelyssä. Juustonäyttelyssä pääset tutustumaan kotimaisen juuston parhaimmiston ja kilpailun palkittuihin juustoihin.

Kilvenhaltijat

*”Juustoseura suosittelee
– rekommenderar”*

JUUSTO-MYYMÄLÄT

Espoo

Juustoliike Lentävä Vuohi

Helsinki

Juustoliike Lentävä Lehmä

Jalasjärvi

Juustoportti Jalasjärvi

Kuopio

Ykkösherkku Kuopion
Kauppahalli

Laitila

Saloniemen Tila

Leivonmäki

Jukolan Juusto

Lohja

Deli Taste

Parainen

Jordkällaren

Sastamala

Juustotupa

Tampere

Juustosoppi Kauppahalli

RAVINTOLAT

Helsinki

Ravintola Kuu
Ravintola Marga
Ravintola MyStuu
Ravintola Perho

Hämeenlinna

Puisto Brgr

Joensuu

Rouge Bar & Bistro

Jyväskylä

Ravintola Pöllöwaari

Kittilä

Ristorante Renna, Sirkka

Oulu

Ravintola Hugo
Ravintola Uleåborg 1881

Pori

Ravintola Raatihuoneen
Kellari

Porvoo

Ravintola Salt

Tampere

Ravintola Astor

Turku

Laivaravintola Svarte
Rudolf

Vaasa

Ravintola Strampen

Vuokatti

Ravintola Kippo

KAUPAT

Espoo

K-Citymarket Sello
K-Supermarket Lippulaiva
K-Supermarket Tapiola

Helsinki

Aimo Pikatukku, Sörnäinen
Food Market Herkku,
keskusta
K-Citymarket Columbus
K-Citymarket Ruoholahti
K-Supermarket Arabia
K-Supermarket Hertta
K-Supermarket Kona
K-Supermarket Munkki
K-Supermarket
Mustapekka
K-Supermarket Saari
Prisma Kannelmäki
S-Market Vallila

Huittinen

K-Supermarket Lautturi

Hämeenlinna

K-Citymarket
Hämeenlinna Tiiriö
K-Supermarket Hätilä

Iisalmi

K-Citymarket Iisalmi

Imatra

Prisma Imatra

Joensuu

K-Citymarket Joensuu
Pilkko

Jyväskylä

K-Citymarket Jyväskylä
Keljo
K-Citymarket Seppälä
Sokos Mestarin Herkku

Järvenpää

K-Citymarket Järvenpää

Kaarina

K-Supermarket Katariina

Kalajoki

K-Supermarket Kalajoki

Kotka

Prisma Sutela

Kuopio

K-Citymarket Kolmisoppi
K-Citymarket Päiväranta
K-Supermarket Veljmies

Kuusamo

K-Citymarket Kuusamo

Lahti

K-Citymarket Karisma
K-Citymarket Laune
K-Citymarket Paavola
K-Supermarket Hyppyyri
S-Market Sokos Lahti

Lappeenranta

K-Citymarket
Lappeenranta
Prisma Lappeenranta

Lieto

K-Supermarket Lietori

Loviisa

S-Market Loviisa

Oulu

K-Citymarket Kaakkuri
K-Citymarket Oulu Raksila
K-Citymarket Rusko
K-Supermarket Pekuri
K-Supermarket Toppila
Sokos Herkku Oulu

Pori

K-Citymarket Pori
Mikkola
K-Supermarket Kampus
K-Supermarket
Karjaranta
K-Supermarket Ruokapori
Prisma Länsi-Pori
Prisma Pori
S-Market Herkku
S-Market Tikkula

Porvoo

K-Citymarket Porvoo

Raisio

K-Supermarket Raisio
Center
Myllyn Prisma

Rovaniemi

K-Supermarket Ounasvaara
K-Supermarket
Rinteenkulma

Salo

S-Market Plaza

Seinäjoki

K-Citymarket Seinäjoki
Prisma Hylykallio



Sipoo

S-Market Nikkilä
S-Market Söderkulla

Tampere

K-Citymarket Linnainmaa
K-Citymarket Pirkkala
K-Citymarket Turtola
K-Supermarket Ratina
K-Supermarket Tammelan
Stadion
Prisma Hämeenkatu

Turku

K-Citymarket Kupittaa
K-Citymarket Länsikeskus
K-Citymarket Skanssi
K-Supermarket Hirvensalo
Prisma Itäharju
Prisma Länsikeskus
S-Market Hansa Herkku
Wiklund Herkku

Vaasa

Vaasan Mini-Mani

Vantaa

Aimo Pikatukku
Koivuhaka
K-Citymarket Jumbo
K-Citymarket Tammisto

Ylivieska

Prisma Ylivieska

Äkäslompolo

K-Market Jounin Kauppa

Juustoseura ry:n kannattajajäsenet

DAT-Schaub Finland

DAYTON
Food solutions provider

Finnvacuum



MAITOKOLMIO

MULTIVAC

omaco food tech

PELTOLAN

PESUTEKNIC
PERFECTLY CLEAN

POM
PORLAMMIN

Riitan Herkku
PRIMA TOPPA TUOMARIN

SALONIEMEN
JUUSTOLA
TEOLLISUUSHANKINTA

Vaalan
JUUSTOLA

WELDSYS
STAINLESS SOLUTIONS

WIPAK
GREEN IS THE NEW BLACK