



Lahden Juustoseura

Espanjan juustot

11.4.2025

Spanish Cheese

- There are more than 100 varieties of Spanish cheese hailing from a range of regions throughout Spain, with each region having their own style.
- Spanish cheeses are often made from a blend of cow, goat, and/or sheep's milk.
- In Spain cheese production in three main regions:
 - Northern – most commonly use cow's milk
 - Eastern – famous for its sheep's milk
 - Center and Southern – predominantly use goat's milk



Tärkeimmät Espanjalaiset juustot

- **Arzúa-Ulloa** on Galician alueelta lähtöisin oleva lehmänmaitojuusto.
- **Cabrales** on Asturian alueella valmistettava voimakkaanmakuinen sinihomejuusto.
- **Idiazábal** on Baskimaalta tuleva juusto, joka on valmistetaan pastöroimattomasta lampaanmaidosta.
- **Valdeon:** on Leonin alueella valmistettava sinihomejuusto.
- **Garrotxa** on katalonialainen vuohenmaidosta valmistettava kova maalaisjuusto.
- **Manchego** on lampaanmaidosta La Manchán alueella, ja vain siellä valmistettava juusto.
- **Mahón** on Menorcan saarella lehmänmaidosta valmistettava juusto.
- **Torta del Casar** on Extremaduran alueella valmistettava lampaanmaitojuusto.





Mistä juustoja saa?

Lentävä lehmä, Helsinki & Espoo

<https://www.lentavalehma.fi/>

Manchego yli 6 kk ja yli 12kk
Pastöroimaton artesaani manchego

Kovia vuohijuustoja :

Pena gouda
Garroxa
Murhia al vino
Cati Serviletta

Muita kovia lampaanmaitojuustoja:
Idiazabal

Tryffelijuustot
Kukanterälehti juusto
Rosmariini juusto

Pehmeitä valkoisia :
Odre (lammas)
Nevat (vuohi)

Sinihomejuustoja:
QuesoValdeon
Cabrales
"TipoCabrales"
Kermaisempi vuohenjuusto sininen

Juustopuoti Immonen, Turku

<https://juustopuoti.com/>

Manchego
Manchego Artesano (pästöroimaton)
Tryffelilampaanmaitojuusto
Chililampaanmaitojuusto
Tomaatti-oregano lampaanmaitojuusto
Dueto (lehmän ja lampaanmaito)
Cati (vuohi, luomu)
Mahon Menorca
Villa Vieja (vuohi, punaviinimaustettu)
Nevat Petit (vuohi, brie)
Odre (lammas, brie)
Monte Enebro (vuohi)
Azul Hojas (lehmä, sinihome)
El mineru (lehmä, sinihome)
Valdeon (vuohi ja lehmä, sinihome)

Lisäksi valikoimassamme on
espanjalaisia Tortas-leipiä
hedelmä-pähkinärullia
kvitten-marmeladia
oliivit

Citymarket Karisma, Lahti

Tero Salo, p. 050 312 9352

Garrotxa 55 €/kg
Idiazabal 6kk 60 €/kg
Valdeôn 40 €/kg

Manchego
6kk 47 €/kg
12kk 50 €/kg

Lampaanmaitojuustoja
tryffeli 56 €/kg
chili 50 €/kg
musta valkosipuli 50 €/kg
oliivi 50 €/kg



Garrotxa

Garrotxa

Garrotxa on Espanjan Kataloniasta, Garrotxan kunnasta Gironan maakunnasta lähtöisin oleva vuohenmaitojuusto.

Juuston valmistus katosi lähes kokonaan Espanjan diktaattori Francisco Francon valtakaudella, jolloin juustojen valmistukselle asetettiin suuret tuotantokiintiöt, jotka tekivät pientuottajien juustonvalmistuksesta mahdotonta. 1980-luvun alkupuolella paikallisille juustonvalmistajille tarjottiin koulutusta ja teknistä tukea, ja valmistus elpyi.

Garrotxa valmistetaan pastöroidusta vuohenmaidosta ja suurin osa juuston valmistajista on perheyrityksiä. Juustoa valmistettaessa sitä kypsytetään neljästä viikosta kolmeen kuukauteen. Valmiita juustokiekkoja tehdään kahdessa eri koossa, 500 gramman ja 1 100 gramman kiekkoina. Suurin osa tuotannosta myydään paikallisesti ja noin 20 % viedään ulkomaille. Valmis juusto on kuoreltaan sinisen harmaata ja sisällöltään valkoista. Rakenteeltaan juusto on kostea, kohtalaisen pehmeää ja sileää. Sen makua on kuvailtu voiseksi ja hieman kirpeäksi tai happamaksi.





Manchego

Manchego

Manchego on lampaanmaidosta valmistettu juusto, jota tuotetaan Espanjassa La Manchan alueella. Vähintään kolme kuukautta kypsennettävä Manchego on rakenteeltaan puolikiinteä, ja siinä on pieniä koloja. Väriltään juusto on kultaan vivahtavan keltainen. Manchegon maku vaihtelee pehmeästä terävään juuston kypsennysajasta riippuen: alle kolme kuukautta kypsennetty on mieto (curado), yli kolme kuukautta kypsennetty (viejo) on jo voimakkaampi ja yli vuoden kypsennetty manchego on mustakuorinen, nimeltään en aceite ja voimakkaan makuinen.

Juuston pinnassa on kuvio, joka on lähtöisin espartoheinäkorista, jossa se perinteisesti valmistetaan. Nykyään kuori on usein parafiinikerros, jonka kuvio matkii espartoheinäkorin jälkiä.

Manchego-juusto on suojattu Euroopan unionin alkuperäisnimityksellä.





Idiazabal

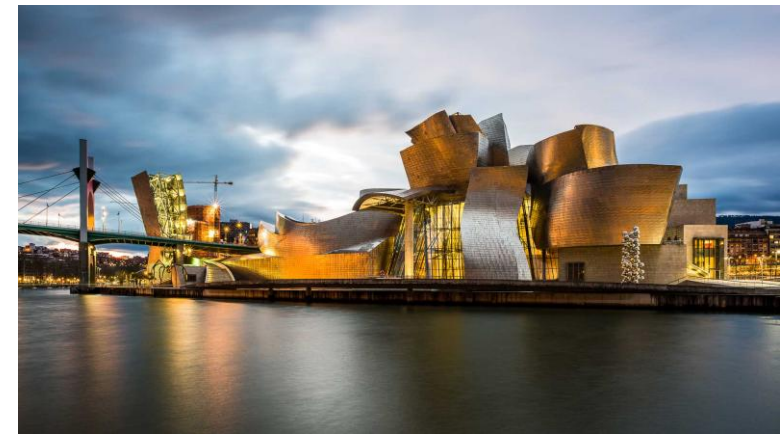
Idiazabal

Idiazabal-juusto on tyypillinen juusto Navarrasta ja Baskimaalta ja samalla se on yksi parhaista juustoista Pohjois-Espanjasta. Sitä valmistetaan vain kahden rotuisen lampaan, latxan ja carranzanan, maidosta ja sille on myönnetty Euroopan gastronomisen perinnön asema.

Juuston maku on voimakas ja intensiivinen sekä jälkimaku hieman mausteinen. Juustoa saa myös savustettuna.

Savustetun idiazabalin ainutlaatuinen maku tulee pyökistä tai valkoisesta männystä, jolla se savustetaan.

Tämän juuston kanssa on suositeltu hyvän riojalaisen viinin kanssa.





Oliivi-lampaanmaitojuusto





Valdeón

Valdeón

Valdeón on espanjalainen pääasiassa lehmänmaidosta valmistettava sinihomejuusto. Juusto on peräisin nimensä mukaisesti Posada de Valdeónin alueelta Espanjan pohjoisosassa sijaitsevalta Picos de Europa-vuorilta. Vuoristo tunnetaan myös monista muista juustoistaan. Juustolla on Euroopan unionin suojattu alkuperänimitys.

Juuston valmistukseen käytetään noin 5 % vuohenmaitoa ja tiettyinä vuodenaikoina pieni määrä lampaanmaitoa. Vuohenmaito tekee juustosta hieman hapanta. Juuston valmistukseen käytettävä maito voi olla pastöroitua tai raakamaitoa. Lehmänmaito saadaan parda-rotuisesta karjasta ja vuohenmaito florida-rotuisista vuohista. Valmistuksen aikana juusto kuivasuolataan vuorisuolalla ja juusto kypsyy paikallisissa luolissa kahdesta neljään kuukautta. Juusto kääritään tavallisesti folioon tai perinteisemmän menetelmän mukaan joskus vaahteranlehtiin. Lehtien paikallinen nimi on plageru ja niiden tarkoitus on antaa kuoren hengittää kypsymisen aikana. Lisämakua niistä ei kuitenkaan varsinaisesti tule.

Valmiin juuston siniset tai vihertävät suonet aiheuttaa *Penicillium roqueforti* -lajin home. Juuston muu sisältö on norsunluunvalkoista ja sen rakenne on voin kaltainen. Juuston makua on kuvailtu miedosti mausteiseksi ja suolaiseksi. Juustoa voidaan tarjoilla sellaisenaan, tai sitä voidaan käyttää muussa ruuanlaitossa. Juuston kanssa voidaan tarjoilla makeaa valkoviiniä.





Cabrales (Queso Cabrales)

Cabrales

Cabrales-sinihomejuustoa valmistetaan Asturian tuhtinaskunnan itäosissa Picos de Europa-vuorilla. Kalkkikivivuorien luolia on käytetty juuston valmistuksen apuna 900-luvulta lähtien.

Cabrales valmistetaan tavallisesti lehmänmaidosta, mutta kausiluontoisesti siihen voidaan käyttää myös vuohen ja lampaanmaitoa. Maitoa saostettaessa maito lämmitetään 22–23 °C, mikä on huomattavan matala lämpötila. Lopputuloksena on hyvin hapan juustomassa, joka murenee päästään näin sinihomeen (*Penicillium roqueforti*) leviämään ilman muille juustoille tyypillisiä neulanpistoja.

Juustomassa pilkotaan pieniksi kuutioiksi, jotka asetetaan lieriön muotoiseen muottiin. Juusto kuivatetaan ilman puristusta ja noin 48 tunnin jälkeen se peitellään karkealla suolalla. Juustoa pidetään huoneenlämmössä vielä noin kahden viikon ajan, jonka jälkeen juustot siirretään kypsymään luoliin. Kypsyminen kestää kolmisen kuukautta, minkä aikana juustoja käännellään, puhdistetaan ja pidetään kosteana.

Home antaa juustolle sen voimakkaan pikantin, hasselpähkinäisen maun ja terävän metallisen jälkimaun.

Juusto nautitaan perinteisesti orujoviinan kera.





Espanjalaisjuusto valittiin maailman parhaaksi 2021

Jaénin seudulla Andalusiassa valmistettu vuohenjuusto valittiin maailman parhaaksi alan tärkeimmässä vuotuisessa ammattilaistapahtumassa, joka pidettiin Oviedossa.

World Cheese Awards -tapahtuman ykköspalkinto myönnettiin Olavidia-vuohenjuustolle, jonka valmistaja on Besos&Quesos -artesaanijuustola.

Vuohenjuustossa on huomattava musta viiva juuston sisällä, ja se on kypsytetty penicillium candidumilla ja oliivikivituhkalla, joka on mustan viivan syy.

Kilpailussa arvioitiin kunkin osallistuja-juuston ulkonäkö, tuntu, tuoksu ja maku, kuoren ja tahnan ulkonäkö sekä juuston aromi, runko ja rakenne, ja suurin osa pisteistä annettiin mausta ja suutuntumasta.

Pienen perheyriksen juustot ovat saaneet useita tunnustuspalkintoja vuosien varrella, muun muassa hopeaa ja pronssia WCA-tapahtumissa 2018 ja 2019-20.





Viinit

Valdespino Cream Sherry

Valdión



Felix Solis Mucho Más Blanco

Garrotxa



Pagos del Rey Arnegui Reserva

Manchego
Idiazabal



Lehtikuohu KontioMehu

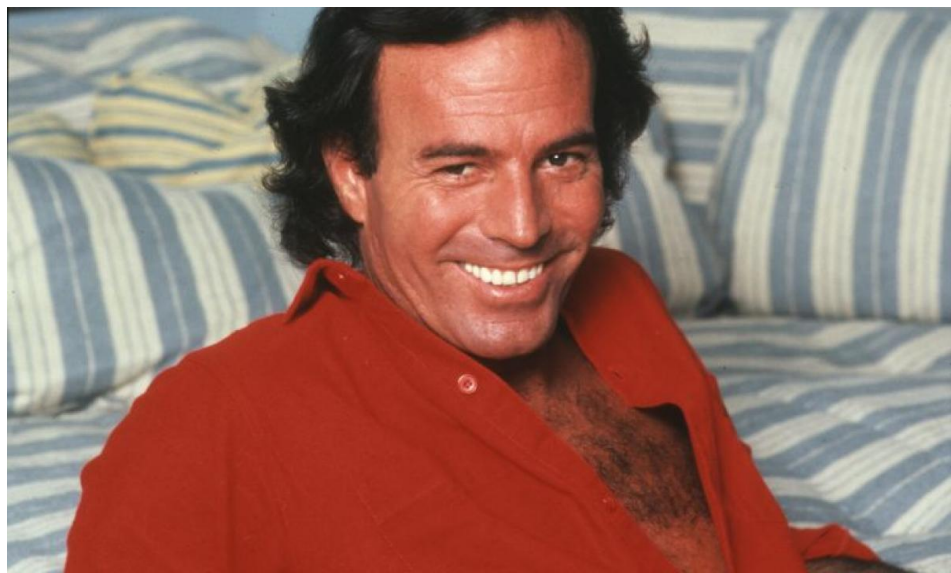




Andrés Segovia



Enrique



Julio



Joaquín Rodrigo