Bistro Charlet

Juustonmaistelu - 23.10.2026



Bistro Charlet



TOMME DE MONTAGNE “PRESTIGE”

- **VALMISTAJA:** PAUL DISCHAMP
- **ALUE:** AUVERGNE / RANSKA
- **JUUSTOTYYPPI:** PUOLIKOVA LEHMÄNMAITOJUUSTO PASTÖROIDUSTA MAIDOSTA
- **ERITYISPIIRTEET:** VALMISTETTU MAIDOSTA, JOKA KERÄTÄÄN YKSINOMAAN YLI 700 METRIN KORKEUDESSA SIJAITSEVILTA VUORISTOTILOILTA. VÄHINTÄÄN 35 PÄIVÄN KYPSYTYKSEN AIKANA JUUSTOLLE KEHITTYY HARMAA, KULLANKELTAISIN VIVAHTEIN KIRJAILTU KUORI. RAKENNE ON JOUSTAVA JA MAKU TUO MIELEEN METSÄNPOHJAN, HERKKUSIENET JA HASSELPÄHKINÄN.



LE VIEUX PANÉ

- **VALMISTAJA:** FROMAGERIES PERREAULT
- **ALUE:** PAYS DE LA LOIRE / RANSKA
- **JUUSTOTYYPPI:** PEHMEÄ, PESTYKUORINEN JUUSTO PASTÖROIDUSTA LEHMÄNMAIDOSTA
- **ERITYISPIIRTEET:** JUUSTO TUNNETAAN PERINTEISESTÄ NELIÖN MUODOSTAAN JA ORANSSINRUSKEASTA, RUUDULLISESTA KUORESTAAN, JOKA SYNTYY VALUTUSALUSTOJEN JÄLJISTÄ. JOUSTAVAN KUOREN ALTA PALJASTUU ERITTÄIN SUUSSA SULAVA, AROMIKAS MUTTA MAULTAAN LEMPEÄ SISUS.



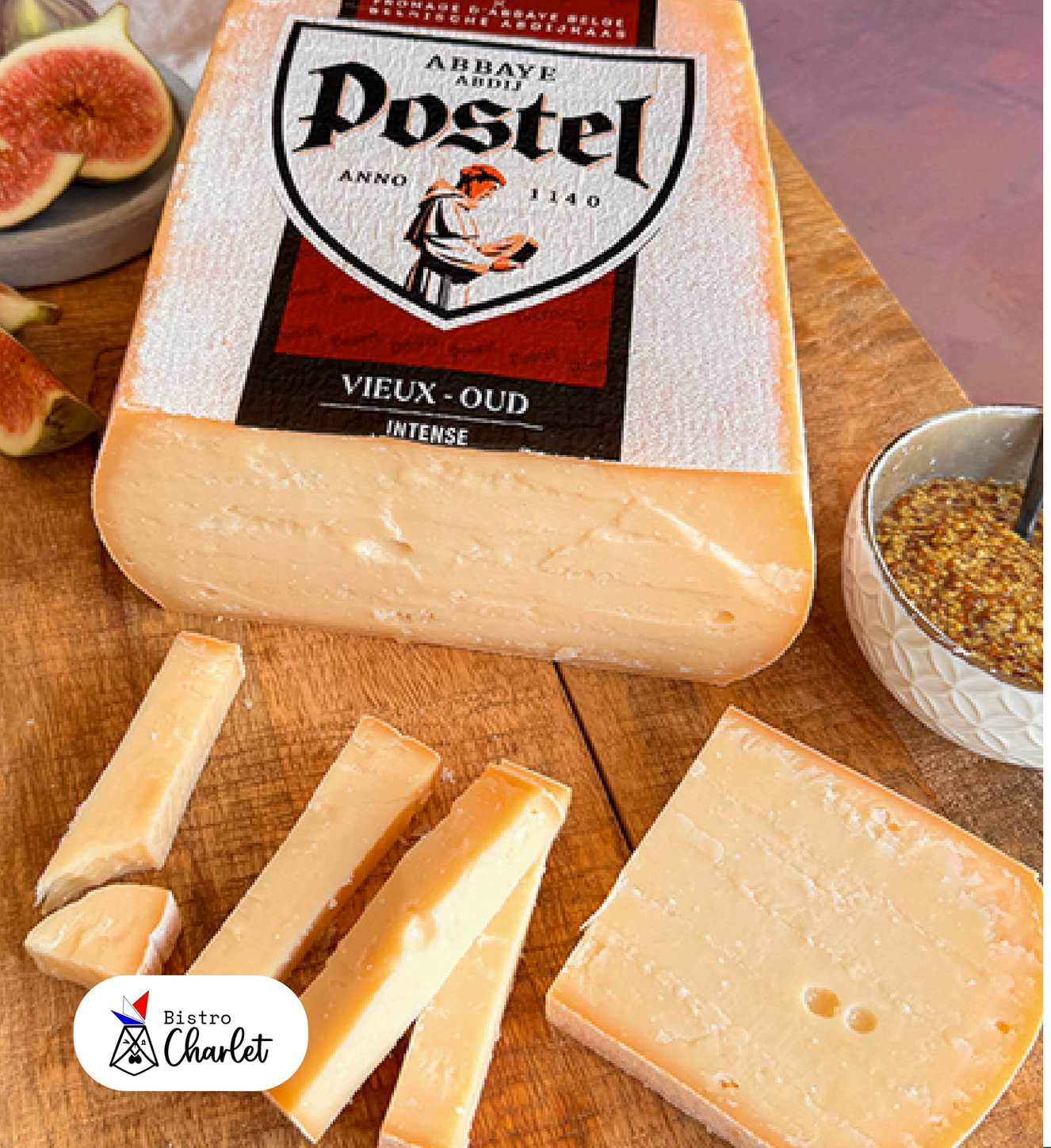
REBLOCHON DE SAVOIE AOP

- **VALMISTAJA:** FROMAGERIE VERDANNET
- **ALUE:** HAUTE-SAVOIE / RANSKA
- **JUUSTOTYYPPI:** PUOLIKOVA, KYPSYTETTYNÄ PEHMEÄ, PESTYKUORINEN LEHMÄNMAITOJUUSTO
- **ERITYISPIIRTEET:** ERITTÄIN KERMAINEN JA TÄYTELÄINEN JUUSTO, JONKA KELTAORANSSIA KUORTA PEITTÄÄ OHUT VALKOINEN NUKKAKERROS. MAKU ON PEHMEÄ JA SIINÄ ON MIELLYTTÄVÄ, ALPPINIITTYJÄ MUISTUTTAVA PÄHKINÄINEN VIVAHDE.



KALTBACH TRYFFELI

- **VALMISTAJA:** EMMI
- **ALUE:** LUZERNIN KANTON / SVEITSI
- **JUUSTOTYYPPI:** KERMALLA RIKASTETTU PUOLIKOVA LEHMÄNMAITOJUUSTO PASTÖROIDUSTA MAIDOSTA
- **ERITYISPIIRTEET:** JUUSTO KYPSYY USEITA KUUKAUSIA AINUTLAATUISESSA, 22 MILJOONAA VUOTTA VANHASSA LUONNOLLISESSA HIEKKAKIVILUOLASSA. LISÄTTY SVEITSILÄINEN KERMA TEKEE RAKENTEESTA POIKKEUKSELLISEN SAMETTISEN JA SULAVAN. AITO MUSTATRYFFELIROUHE ANTAA JUUSTOLLE SYVÄN, YLELLISEN JA MAANLÄHEISEN AROMIN.



POSTEL VIEUX

- **VALMISTAJA:** ABBAYE ABDIJ
- **ALUE:** ANTWERPENIN PROVINSSI / BELGIA
- **JUUSTOTYYPPI:** KOVA/PUOLIKOVA LUOSTARIJUUSTO LEHMÄNMAIDOSTA
- **ERITYISPIIRTEET:** PITKÄÄN KYPSYTETTY PERINTEINEN LUOSTARIJUUSTO. RAKENNE MUUTTUU VANHETESSAAN TIIVIIKSI JA MURENEVAKSI, MUTTA SULAA SILTI SUUSSA. PITKÄ KYPSYTYSAIKA KEHITTÄÄ JUUSTOON ERITTÄIN VOIMAKKAAN HEDELMÄISEN MAUN JA PAAHDETUN PÄHKINÄN SÄVYJÄ. PURESKELLESSA HAMPAISSA TUNTUVAT PITKÄLLE KYPSYTYKSELLE TYYPILLISET, RAPEAT TYROSIINIKRISTALLIT.



BLEU DE BREBIS LA MÉMÉE

- **VALMISTAJA:** FROMAGERIES DE LAQUEUILLE
- **ALUE:** AUVERGNE / RANSKA
- **JUUSTOTYYPPI:** SINIHOMEJUUSTO PASTÖROIDUSTA LAMPAANMAIDOSTA
- **ERITYISPIIRTEET:** TOISIN KUIN PERINTEINEN ROQUEFORT (JOKA TEHDÄÄN RAAKAMAIDOSTA), TÄMÄ PASTÖROIDUSTA MAIDOSTA VALMISTETTU SINIHOMEJUUSTO ON RAKENTEELTAAN ERITTÄIN SULAVAA, PEHMEÄÄ JA KERMAISTA. MAKU ON LUONTEIKAS JA SELKEÄ, MUTTA HOMEEN TUOMA PISTÄVYYS ON TASAPAINOINEN EIKÄ LIIAN SUOLAINEN.