

# Juustoviiniboksi

Juustoseuran kanssa yhteistyössä suunniteltu Juustoviiniboksi kaikille viinin ja juuston ystäville.

KAIKKI SUOSITUS-JUUSTOT OVAT KOTIMAISIA!



VIINISUOSITUS  
SINIHOME-  
JUUSTOILLE

## Mas Amiel Maury Vintage 2021 (37,5 cl)

Voimakkaat, erittäin intensiiviset aromikkaat ja suolaiset sinihomejuustot kaipaavat vierelleen vastamakua eli makeutta. Tämä Mas Amiel on lähes hillomaisen marjainen, mustikkainen ja karhunvatukkainen. Juustojen suolaisuus korostaa viinin tiivistä makeutta entisestään.

+ Valio AURA®, Valio

On vain yksi Valio AURA®, ainutlaatuisen makuinen suomalainen sinihomejuusto, joka on maistunut herkkusuille jo vuodesta 1935. Kermaisen täyteläinen ja sopivasti suolainen Valio AURA® sinihomejuusto sopii herkutteluun sellaisenaan tai esimerkiksi leivän, keksien ja ohuen ruislastun päällä. Monipuolinen sinihomejuusto antaa makua myös ruoanlaittoon. Palan lisäksi löytyy kätevä Valio AURA® murennettu.

## Peltola Blue, Peltolan Juustola

Peltola Bluen hienon maun taustalla on lehmien ruokinta, joka perustuu tilalla kasvatettuun puna-apilapitoiseen säilörehuun. Puna-apila vaikuttaa maidon makuun ja koostumukseen, sillä se lisää muun muassa omega-3-rasvahappojen määrää. Peltola Bluen valmistus on hyvin pitkälle käsityötä ja vie kahdeksan viikkoa. Maku on pehmeä, pyöreä ja jopa samettimainen.



VIINISUOSITUS  
VALKOHOME-  
JUUSTOILLE

## Nivarius Edición Limitada 2019

Viinin eksotinen, runsas hedelmäisyys sopii herkulisesti juustojen suuntäyttävään luonteeseen. Juustojen, erityisesti chevrin, hapokkuus ja kainen suolaisuus korostavat viinin leveää, lähes makean mausteista suutuntumaa. Viinin kermaisuus ja pähkinäisyys viimeistelevät erittäin maistuvan yhdistelmän.

+ Klippan, Helsingin Meijeriliike

Suussa sulava ja täyteläinen valkohomejuusto, jonka valmistuksessa on käytetty kermaa. Juusto syntyi, kun juustomestari keksi käyttöä vuoristajuuston valmistuksessa ylijääneelle kuoritulle kermalle.

## Syrjähyppy, Saloniemen Juustola

Suomen alkuperäisvuohen luomumaidosta valmistettu chevrejuusto sai nimen Syrjähyppy, kun juustomestari valmisti vuohen chevrea ensimmäisiä kertoja. Hän kuvaili sitä juustolan harharetkeksi ja syrjähyppyksi jo tutuiksi tulleista kovista juustoista. Kun Saloniemen juustola voitti kultaa artesaaniruuan SM-kilpailussa, kysyntä kasvoi, ja myös Syrjähyppy tuli valikoimaan. Siitä on tullut ravintoloiden lempilapsi. Maustamaton chevre on saanut rinnalleen kolme maustettua versiota.



VIINISUOSITUS  
KYPSETTYILLE  
JUUSTOILLE

## Oliver's Taranga Shiraz 2021

Juustojen intensiivinen aromikkuus, tuntuva hapokkuus ja vieheä suolaisuus korostavat muhevan, lähes makean marjaisen ja mehevän viinin kypsää luonnetta. Juustojen hedelmäiset ja pähkinäiset vivahteet sekä viinin pehmeän mehukas luonne täydentävät herkullisen makuparin.

+ Vilho, Herkkujuustola

Vilho on puolikova, kittikuorinen, ryhdikäs ja voimakas juustoperheen isä. Tekijä Peter Dörig on kotoisin Sveitsin Alpeilta, josta löytyy myös Vilhon esikuva. Vilho on maultaan rauhallinen ja täyteläinen juusto, joka sopii ruoanlaittoon, leivän päälle ja herkutteluhetkiin.

## Vuohen Grand Reserve, Juustoportti

Vuohen Grand Reserve on vuohenmaidosta valmistettu pitkään kypsytetty juusto. Vaalean, kovan, maukkaan ja vivahteikkaan juuston tuoksusta voi erottaa pähkinää, vaniljaa ja kermaa. Rakenteensa ja makunsa ansiosta sitä voi käyttää parmesaanin tapaan. Vuohen Grand Reserve on palkittu kultamitalilla Tiro-lissa kansainvälisessä premiumjuustojen kilpailussa. Juustot valmistetaan suomalaisesta maidosta käsityönä ja kypsytetään aidossa juustokellarissa. Siellä niitä harjataan ja hoidetaan, jokaista yksitellen. Useita kuukausia kellaroidut juustot sopivat erityisen hyvin salaatteihin ja juustotarjottimelle. Ne toimivat myös ruoanlaitossa ja leivonnassa. Suurimpaan intohimoon voi syödä sellaisenaan suoraan rasiasta.

# viinikellari.com

Viinikellari.com on viininytävän verkkokauppa. Valikoiman ovat koostaneet ja arvioineet Viinilehden viiniasiantuntijat – jokainen viini on maistettu ja hyväksi todettu. Parhaat pullot ovat vain parin klikkauksen päässä kotioveltas!

**Parhaimmat ja maistuvimmat viinilöydöt löydät aina osoitteesta viinikellari.com.**



### Hoidamme verot puolestasi

Huolehdimme tarkasti Suomen voimassa olevien lakien noudattamisesta. Viinikellari.comin kautta ostamasi tuotteet sisältävät aina kaikki Suomen verot ja viranomaismaksut.



### Maksa turvallisesti

Maksaminen Viinikellari.comissa on helppoa ja turvallista. Maksupalveluna käytössäsi on Svea Payments, jonka kautta voit maksaa tilauksesi verkkopankkitunnuksillasi.



### Kotiinkuljetus

Voit tilata viinisi joko suoraan kotiovelle, tai vaikka esimerkiksi mökille, työpaikalle tai juhlatilaan. Toimitusaika on normaalisti noin 3–6 arkipäivää.



Vuodesta 1961 alkaen Juustoseura on koonnut juustonystäviä yhteen, sekä tehnyt työtä juustotietouden lisäämiseksi ja suomalaisen juustokulttuurin edistämiseksi.



**Liity jäseneksi**