



HELSINGIN
MEIJERILIIKE

KÄSINTEHDYT JUUSTOMME

- suoraan helsinkiläiseltä pienmeijeriltä -

Helsingin Meijeriliikkeen tuotelupaus:

korkealuokkaisia meijerituotteita vaativaan makuun.

Kantavana ajatuksenamme on rikastuttaa suomalaista ruokakulttuuria valtavirrasta poikkeavilla laadukkailla juustoilla ja muilla meijerituotteilla. Meijerin perustaja, diplomi-insinööri Antti Alavuotunki, toimi aiemmin maitoteknologian tutkijana Helsingin yliopistolla. Vuonna 2013 aloittaneessa meijerissä yhdistetään perinteiseen meijeriosaamiseen tutkijan teoreettinen lähestymistapa. Tuotteiden raaka-aineena käytettävä lypsytuore maito tulee Vartiokylän meijeriimme suoraan lähitiloilta. Tuoteperheeseen kuuluvat kypsytetyt home-, kitti- ja kermajuustot sekä lohkeavat ja herkullisen samettiset luonnonjogurtit.

TILATTAVAT HOMEJUUSTOT



MYÖS 1,2 KG
KIEKKO

LINNUNLAULU 160 g

Maukas ja perinteinen camembert -tyyppinen juusto on yksi Meijeriliikkeen alkuperäisistä juustoista. Nimensä juusto sai Linnunlaulun huvila-alueesta ja sen camembertin valkeista puuhuviloista.



MYÖS 1,2 KG
KIEKKO

HAKANIEMI 160 g

Hakaniemi-punahomejuusto on punakittipintainen pehmeä juusto, jonka maussa voi aistia Pitkäsillan pohjoispuolen särmikkäitä aromeja ja tuoksua. Se on sivistyneempi versio ranskalaisen munkkien 1000-luvulla kehittämästä tuoksuvasta munster-juustosta.



MYÖS 1,2 KG
KIEKKO

KLIPPAN 160 g

Suussasulava ja täyteläinen valkohomejuusto, jonka valmistuksessa on käytetty kermää. Juusto syntyi kun juustomestari keksi käyttää vuoristajuuston valmistuksessa ylijääneelle kuoritulle kermalle.



ULLANLINNA & HANASAARI 140 g

Helsingin Meijeriliikkeessä kehitettyjä rahkamaisia valkohomejuustoja. Juustoilla on kaksi luonnetta: nuorena ne ovat lempeitä ja raikkaita, mutta muuttuvat kypsyyssään voimakasmakuisiksi ja ryhdikkäiksi. Hanasaaren pintaa koristaa homeen alta kuultava kasvstuhka, joka luo miellehtymän lumipeitteisiin Hanasaaren hiilikasoihin. Hienostunut Ullanlinna taas sopii niin puistojen piknik-juustoksi kuin ruokasalien juustolautasille. Makupariksi nuorille juustoille sopivat esimerkiksi mansikat tai mutakakku. Kypsemät juustot käyvät niin ruisleivän, pihvin tai vaikka pizzan päälle.

TILATTAVAT JUUSTOT



VIIKKI 240 g

Maukas ja raikas tuorejuusto, jonka innoittaja on italialainen crescenza-juusto. Viikki sopii salaattiin, patongin väliin, kesäisten marjojen kanssa tai vaikkapa hatsapuri-leipään.



KÄPYLÄ 190 g

Herassa keitetty grillijuusto on vastaiskuylisuolatuille tuontijuustoille. Nopea kylkien grillaus kuumalla ritilällä tai pannulla aikaansaa ihanan pitsimäisen pinnan. Sopii naposteluun tai ruoanlaittoon!



TÖÖLÖ 240 g

”Miksi joku ei voisi kerrankin tehdä maukaista perusjuustoa?” Kuluttajan toiveeseen on vihdoinkin vastattu. Töölö-juusto on hienostunut, omanarvontuntoinen ja hieman konservatiivinen – kaikki hyveitä kun puhutaan juustoista. Kypsytetty vähintään 3kk.



LAUTTASAARI 240 g

Astu sillan yli seikkailumatkalle aromattisen ja voimakkaan Lauttasaari-juuston maailmaan! Juuston reseptiikassa on haettu inspiraatiota Pohjois-Italian käsityöläisjuustojen rohkeista mauista. Kypsytetty vähintään 2 kk.



JÄTKÄSAARI 190 g

Puolipehmeä täysmaitoon tehty kittijuusto, jota on kypsytetty kittikellarissa vähintään 100 päivää. Juustomestarin esikuvina olivat voimakasmakuiset puolikovat alppijuustot ja portsalut-juuston raikkaus. Tämä vahva-arominen juusto on kunnianosoitus 1950-luvun Helsingin satamalle.



JÄTKÄSAARI tahko n. 5 kg




HELSINGIN
MEIJERILIIKE



— PALA HELSINKIÄ —



HELSINGIN MEIJERILIIKE / SUOMI MEIJERI OY

Linnavuorentie 28, 00950 HELSINKI, www.helsinginmeijeriliike.fi

Tilaukset ja tiedustelut: konttori@helsinginmeijeriliike.fi / puh. 0440 393 111