

DONIER

GASTRONOMIE

Juustot

SÖRNÄISTENKATU 5 | FI-00580 HELSINKI

TEL: +358 9 221 25 17

FAX: +358 9 221 25 10

MYynti@doniergastronomie.fi

JUUSTOT

Brie		1
Camembert		5
Sinihomejuustot		9
Vuohenjuustot		14
Lampaanjuustot		17
Ranska		19
Kreikka		29
Hollanti		30
Englanti		32
Espanja		35
Sveitsi		36
Italia		39
Muut maat		42
Pienet juustot		44
Voi		47

Brie

Valkohomejuusto Brie on yksi Ranskan tunnetuimmista juustotyypeistä maailmalla. Sen valmistaminen on saanut alkunsa sekä nimetty Ranskassa sijaitsevan Brie-maakunnan mukaan.

Brie de Meaux sekä Brie de Melun ovat alkuperäissuojattuja nimiä, joita voidaan käyttää ainoastaan määrätyillä alueilla tuotetuista juustoista. Brie-tuotenimi ei ole suojattu, joten sitä voidaan valmistaa missä vain, vapaamuotoisemmilla tuotantotavoilla.

Brie valmistetaan lähes poikkeuksetta lehmänmaidosta, johon hapatuksen jälkeen lisätään *Pencillium candium* tai *Pencillium camemberti* sienikasvustoa. Sienikasvusto muodostaa juustolle valkean pehmeän kuoren, joka ajan myötä tummuu. Brie juustoa kypsennetään vähintään 4 viikkoa. Pastöroidusta maidosta tehdyt juustot stabilisoidaan usein haluttuun kypsyysasteeseen, joka mahdollistaa tasaisen laadun ja pitemmän myyntiajan.

Muissa tapauksissa Brie-juusto jatkaa kypsymistä, jolloin juuston sisus pehmenee, pinta tummuu sekä juuston aromit sekä maku vahvistuvat. Pitkään kypsytyksessä juustossa voi aistia selvän ammoniakkeen tuoksun sekä maun, joka monelle edustaa Brien optimaalista kypsyystettä.

Brie, kuten kaikki juustot ovat parhaimmillaan nautittuna huoneenlämpöisinä. Pitkäaikainen säilytys tapahtuu kuivassa + 2. - + 6. asteen lämpötilassa.

BRIE



Brie Chateaux de France

1 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Cremiere

500 g / 3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie de Chevre Soignon

1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Brie de Meaux Odéon

3 kg / BIO 3 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Brie de Melun

3 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Brie de Nangis

1 kg

Pastöroimaton lehmänmaito

BRIE



Brie Duo

Karpalo

1.25 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Duo

Tryffeli

1.25 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Duo

Yrtti

1.25 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Isy France

3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Maubert

450 g / 1 kg / 3 kg

Pastöroitu lehmänmaito

Brie Maubert

Tradition

3 kg

Pastöroitu lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

BRIE

Brie

Prepack

3kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brie Pays

2.5 kg

Termisoitu
lehmänmaito



Brie Prince la Fontaine

3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Petit Brie de Normandie

Luomu

1 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Petit Brie de Normandie

1,1 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to

Camembert

Camembert on valkohomejuusto, jonka juuret ovat Normandian maakunnassa luoteis-Ranskassa. Juuston historia ulottuu 1700-luvulle asti mutta sen tunnettavuus kasvoi vasta 1800-luvulla Napoleon III:n avustuksella. Ensimmäisen maailmansodan aikana juustoa jaettiin maan sotilaille, joka vakiinnutti Camembertin paikan suurten ranskalaisten juustojen joukossa.

Juustoa tehdään nykyään ympäri maailman, mutta laadun ja alkuperän takaava AOC-sertifikaatti omaavia juustoloita on vain kymmenisen, kaikki Normandian alueella.

Nykyään suurin osa myydyistä Camembereista on tehty pastöroidusta maidosta. Kuten muidenkin valkohomejuustojen kohdalla, tämä mahdollistaa tasaisen laadun ja pitemmän myyntiajan. AOC-sertifikoitu Camembert tehdään ainoastaan raakamaidosta.

Camembert valmistuksessa käytetään lehmänmaitoa ja se kypsytetään Brien tavoin *penicillium candidum* ja *penicillium camemberti* sienikasvustoilla. Näennäisesti hyvin samankaltaiset Brie ja Camembert erottuvat kuitenkin kypsyttyään hyvinkin paljon maun ja koostumuksensa puolesta.

Perinteinen Camembert valmistetaan 250 g kiekkoiksi, jotka pakataan ohuisiin puurasioihin. Kiekon pieni koko tekee homekuoren osuuden suuremmaksi, jolloin sen vahva maku tulee enemmän esiin. Pieni Camembert-kiekkokypsyys myös nopeammin kuin suuremmat homejuustot, joten sen maku koetaan usein vahvemmaksi. Ulkomuodoltaan Camembertissä on paksumpi homekuori, juuston sisus on juoksevampi sekä väri hieman kellertävä. Maussa voi havaita hieman happamuutta ja pitempään kypsyessä ammoniakin aromi vahvistuu.

Säilytys kuivassa +2 - + 6 asteen lämpötilassa. Tarjoillaan huoneenlämpöisenä.

CAMEMBERT



Camembert Bons Mayennais

250 g

Pastöroimaton lehmänmaito



Camembert Calvados

1 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Camembert Charles VII

250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Camembert Chevre

180 g

Pastöroitu vuohenmaito



Camembert Cremiere

250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Camembert Marie Harel AOP

275 g

Pastöroimaton lehmänmaito

CAMEMBERT



Camembert Pays

250 g / 900 g

Pastöroimaton lehmänmaito



Camembert Pere Toinou

250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Camembert Reaux

250 g

Pastöroimaton lehmänmaito



Camembert Rustique

250 g / 1 kg

Termisoitu
lehmänmaito



Camembert de Normandie

Gillot

250 g

Pastöroimaton lehmänmaito



Uuni -Camembert

240 g

Pastöroitu lehmänmaito

Keraaminen vuoka

DONIER

GASTRONOMIE

Sinihomejuusto

Sinihomejuustoista on olemassa merkintöjä historian kirjoissa jo ajanlaskun ensi vuosisadalta saakka. Juustoja säilöttiin luolissa, jossa niihin tarttui villinä kasvavia homesienikasvustoja. Juustojen valmistus perustuikin pitkään sattumanvaraisuudella ja vasta muutama vuosisata sitten homekasvustoja sijoitettiin juustoihin järjestelmällisesti. Juusto tehdään perinteisesti lampaanmaidosta, mutta nykyään on tarjolla myös paljon lehmänmaito- tai maitosekoitusjuustoja.

Tunnetuimpia sinihomejuustoja ovat alkuperäsuojatut Roquefort, Gorgonzola sekä Stilton, joiden valmistus on tarkkaan säännösteltyä niin ainesosien, tuotannot kuin tuotantopaikan suhteen.

Valkohomejuustoista poiketen, sinihomejuustossa homekasvusto lisätään maitoon tuotannon alkuvaiheessa, tai ruiskutetaan juustoon, jolloin home pääsee kasvamaan juuston sisälle. Homekasvustot ovat laboratorio-olosuhteissa kasvatettuja *pencillium*-suvun homeita, joista käytetyimpiä ovat *roquefort*- sekä *glaucum*-lajikkeet. Juustossa kasvavat homeet estävät muiden haitallisten homelajien leviämisen, joten sinihomejuustot ovat usein pitkäikäisiä.

Muiden homejuustojen tapaan, juusto kypsyy jatkuvasti ja sen aromit sekä maku vahvistuvat.

Monet arvostavatkin sinihomejuustoja eniten vasta parasta ennempäivämäärien jälkeen, jolloin homejuustoille ominainen ammonniakki tule voimakkaammin esiin.

Sinihomejuustot ovat useimmiten pakattu alumiinifolioon. Tämä estää homeen leviämisen juuston pinnalle ja suojaa muilta kasvustoilta. Juusto saattaa menettää nestettä kypsyessään, josta ylimääräinen kaadetaan pois.

Kotiolloissa avattu juusto säilytetään jääkaapissa vahapaperissa tai rasiassa, jossa ilma pääsee hieman vaihtumaan, eikä juusto ummehtu.

Juusto tarjoillaan huoneenlämpöisenä.

SINIHOMEUUSTOT



Bleu d'Auvergne Or des Domes

1,25 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Bleu d'Auvergne AOP

Paul Dischamp

2,5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Bleu de Chevre

1.25 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Bleu de Gex

8 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Bleu des Basques

3 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Bleu des Causses

1,25 kg

Pastöroitu lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

SINIHOMEUUSTOT



Bleu des Neiges
250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Bleu de Brebis
1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Bleu Laqueuille
1.25 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Bleu l'Empereur
1,25 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Fourme d'Ambert portion
125 g

Pastöroitu lehmänmaito



Fourme d'Ambert des Domes
2 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to

SINIHOMEUUSTOT



Fourme D'Ambert

Paul Dischamp

2 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Danablu

3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Roquefort Carles

1.25 kg

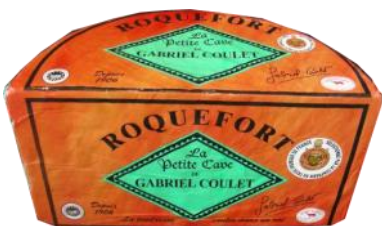
Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Crouzat

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Le Petit Cave

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Marival

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito

DONIER

GASTRONOMIE

SINIHOMEJUUSTOT



Roquefort Papillon

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Papillon BIO

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Societe

1.25 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Roquefort Societe

100 g/viipaleet

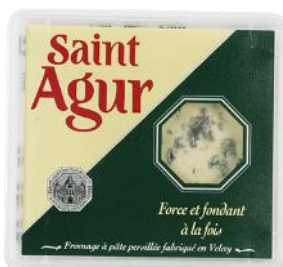
Pastöroimaton lampaan-
maito



Saint Agur

2.3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Saint Agur

125 g

Pastöroitu lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

VUOHENJUUSTOT



Tuore vuohenjuusto
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tuore vuohenjuusto
Yrtit
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tuore vuohenjuusto
Valkosipuli & Yrtit
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tuore vuohenjuusto
Tuhka
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tuore vuohenjuusto
Hunaja
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tuore vuohenjuusto
Levite
750 g / 5 kg

Pastöroitu vuohenmaito

VUOHENJUUSTOT



Kypsytetty vuohenjuusto
1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Kypsytetty vuohenjuusto
Luomu
180 g

Pastöroitu vuohenmaito



Kypsytetty vuohenjuusto
Kevyt
180 g

Pastöroitu vuohenmaito



Fouchtra
Vuohenjuusto
5 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tomme de Chevre
Beillevaire
1.6 kg

Pastöroimaton vuohenmaito



Bleu de Basque chevre
Sinihome
2,5 kg

Pastöroitu vuohenmaito

VUOHENJUUSTOT



Florette

1 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Morbier de chevre 5 kg

Pastöroimaton vuohenmaito



Moulis Chevre

500 g

Pastöroimaton vuohenjuusto



Raclette Chevre

5 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tomme pur Chevre

3 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Tommette pur Chevre

0,5 kg

Pastöroitu vuohenmaito

DONIER

GASTRONOMIE

LAMPAANJUUSTO



Berger de Rocastin

1 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Brebiou

1.5 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Brebiou

180g x 6

Pastöroitu lampaanmaito



Corsu Vecchiu

1.3 kg x 2

Pastöroimaton lampaan-
maito



Etorki

4.5 kg x 2

Pastöroitu lampaanmaito

LAMPAANJUUSTO



Ossau Iraty Grande Reserve

4.5 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Ossau Iraty Affine

4,5 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Ossay Iraty Lait Cru

4,5 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Tomme Chevre & Brebis

Pastöroitu vuohen /
lehmänmaito

RANSKA



Abondance Alpage

10 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Beaufort

10 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Comté Prestige

10 kg / 20 kg / 40 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Comté Grande Saveur

10 kg / 20 kg / 40 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Comté Selection

10 kg / 20 kg / 40 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Comté Terroir

10 kg / 20 kg / 40 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to

RANSKA



Morbier lait cru Terroir

Kypsytetty väh. 1,5 kk
6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Morbier lait cru Prestige

Kypsytetty väh. 2 kk
7 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Morbier au lait cru Excel-
lence

Kypsytetty väh. 100 päivää
6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Mont d'Or Baby

500g

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Mont Jura au lait cru

9 - 15 kk

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Tomyère au lait cru

9-14 kk

Pastöroimaton lehmänmai-
to

DONIER

GASTRONOMIE

RANSKA



Raclette au lait cru Excellence

Kypsytetty väh. 100 päivää
6 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Raclette au lait cru Prestige

Kypsytetty väh. 2 kk
6 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Raclette au lait cru - Jura viinillä

Kypsytetty väh. 2 kk
6 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



La Tomme du Jura au lait cru

3 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Raclette Lait Cru

6 kg

Pastöroimaton lehmänmaito

RANSKA



Raclette Ligueil

6 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Raclette Past. Neliö

7 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Raclette Pippuri

6 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Raclette St. Nicklaus Swiss

5 kg

Pastöroimaton
lehmänmaito



Raclette Vin Blanc Livradois

6 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Brezain

Savujuusto

7 kg

Pastöroitu lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

RANSKA



Brillat Savarin Affine
500g

Pastöroitu lehmänmaito



Cantal bloc
2.5 kg x 4

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Cantal entre deux
9 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Caprice des Dieux
200g x 24

Pastöroitu lehmänmaito



Chaource Hugerot
250 g x 6

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Chaumes
2 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito

RANSKA



Corsica
500 g x 6

Pastöroimaton vuohen/
lehmänmaito



Emmental Ranska block
3.5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Epoisses Berthaut
250 g x 6

Pastöroitu lehmänmaito



Epoisses Coupée Berthaut
900 g x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Fol Epi
3 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Gourgandine au Beaujolais
4 kg

Pastöroitu lehmänmaito

RANSKA



Livarot Plessis

250 g x 6

Pastöroimaton lehmänmaito



Livarot Plessis

500 g x 6

Pastöroimaton lehmänmaito



Marcaire Geant

3.5 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Mimolette 12 kk

3.5 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Mimolette 18 kk

3.2 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Moulis Vache

4 kg x 2

Pastöroimaton lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

RANSKA



Munster Ermitage

125g x 8

Pastöroimaton lehmänmaito



Munster Cru

500 g x 8

Pastöroimaton lehmänmaito



Munster Kumina 500g x 6

Pastöroimaton lehmänmaito



Pont l' Eveque Plessis 400 g
x 12

Pastöroitu lehmänmaito



Pont l'Eveque Perelle 240 g
x 6

Pastöroitu lehmänmaito



Port Salut 2.2 kg

Pastöroitu lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

RANSKA



Reblochon baby
240g x 12

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Reblochon Bio
luomu
450gx6

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Reblochon de Savoie
450 g x 6

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Roule ail
850 g

Pastöroitu lehmänmaito



Roule ail
1.7 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Roule Ananas
850 g

Pastöroitu lehmänmaito

RANSKA



Roule Karpalo
850 g

Pastöroitu lehmänmaito



Saint Albray
2.2 kg x 2

Pastöroitu lehmänmaito



Saint Nectaire
1.7 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Tomme Bethmale Vache cru
4 kg x 2

Pastöroimaton lehmänmaito



Salers
10 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Tomme de Savoie Yenne
1.6 kg x 2

Pastöroimaton lehmänmaito

RANSKA



Tommette Savoie Yenne BIO

800 g x 4

Pastöroimaton lehmänmaito



Toupin

6 kg

Pastöroimaton lehmänmaito



Onetik Izar

3,7 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Tomme Noir Pere Toinou

3,8 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Morbier AOP lait cru

Pastöroitu lehmänmaito



Rochebaron

600 g x 4

Pastöroimaton lehmänmaito

DONIER

GASTRONOMIE

HOTOS KREIKKA



Hotos Feta
4 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Hotos Feta
Pala
200 g – 1 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Hotos Feta
Kuutio
200 g – 4 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Hotos Feta
Marinoitu

Pastöroitu lampaanmaito



Hotos Manouri
1 kg

Pastöroitu lampaan &
vuohenmaito



Hotos Manouri
200 g & 400 g

Pastöroitu lampaan &
vuohenmaito

DONIER

GASTRONOMIE



Henri Willig-juustoista löytyy suosikki jokaiseen makuun. Mielenkiintoiset makuyhdistelmät antavat vaihtelua uusia kokemuksia etsiville juuston ystäville. Laajasta valikoimasta löydät esimerkiksi välimerelliset, yrttiset ja valkosipuliset goudat. Enemmän potkua etsivälle sopii mainiosti Chili-Gouda kun taas klassisia makuja arvostavalle voidaan suositella nuorta ja vanhaa goudaa sekä vuohen- ja lampaangoudaa.



Willig Gouda
Nuori 4,5 kg



Willig Gouda
Vanha 4,5 kg



Willig Gouda
Chili 4,5 kg



Willig Gouda
Rucola 4,5 kg



Willig Gouda
Välimeri 4,5 kg



Willig Gouda
Pippuri 4,5 kg



Willig Gouda
Valkosipuli 4,5 kg



Willig Gouda
Kumina 4,5 kg



Willig Gouda
Sinappi 4,5 kg



Willig Gouda
Vihreä pesto 4,5 kg



Willig Gouda
Fenkoli 4,5 kg



Willig Gouda
Sinappi 4,5 kg



Willig Gouda
Luomu 4,5 kg



Willig Gouda
Luomu tryffeli 4,5 kg



Willig Gouda
Luomu vuohi 4,5 kg



Willig Gouda
Vuohi 4,5 kg



Willig Gouda
Vuohi vanha 4,5 kg



Willig Gouda Lammas
Vanha 4,5 kg



Willig Gouda
Nuori 12 kg



Willig
Maasdam 12 kg



Henri Willig
Savujuusto 3 kg

ENGLANTI



Cheddar Mature
2.5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar Mature
200 g

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar Mature Whisky
1 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar Mild
2.5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar Mild
Oranssi
2.5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar Organic Vintage
2 kg

Pastöroitu lehmänmaito

ENGLANTI



Cheddar Village Oak
3 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Cheddar afterburn
800 g

Pastöroitu lehmänmaito



Sage Derby
2 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Stilton Blue Jar
175 g

Pastöroitu lehmänmaito



Stilton Blue
8 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Stilton Mature Meule
8 kg

Pastöroitu lehmänmaito

ENGLANTI



Stilton Mini

2 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Stilton Shropshire

8 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Stilton

Valkoinen karpalo

2 kg

Pastöroitu lehmänmaito

ESPAÑA



Manchego Queso Oveja Romero

Rosmariini

3 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Manchego Vega Mancha 6 kk

3 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Manchego Vega Mancha 12 kk

3 kg

Pastöroitu lampaanmaito



Queso del Murcia

3 kg

Pastöroitu vuohenmaito



Zamorano DOP vanha 9 kk

3 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito



Idiazabal 6 kk

3 kg

Pastöroimaton lampaan-
maito

SVEITSI



Appenzeller Classic

1.5 kg / 6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Appenzeller Extra

1.5 kg / 6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Appenzeller Luomu

7 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Appenzeller Surchoix

6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Appenzeller Superior spicy

6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to

SVEITSI



Gruyere Mild Block

2.5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Gruyere Reserve Block

2.5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Gruyere Alpage

32 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Gruyere 1655

32 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Der Scharfe Maxx

6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Tete de Moine

800 g

Pastöroimaton lehmänmai-
to

DONIER

GASTRONOMIE

SVEITSI



Tilsit Red Swiss
5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Vacherin Fribourgeois
6 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Kaltbach Creamy
4 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Kaltbach Gruyere
Block 2,5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Fondue Classic Original
400 g x 12 kpl

ITALIA



Parmigiano Reggiano
12 kk / 20 kk/ 36 kk
1 kg / 4,5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Grana Padano
12 kk / 20 kk
1 kg / 4,5 kg

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Asiago DOP
3,5 kg / 14 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Provolone Dolce
Nuori
5 kg

Pastöroitu lehmänmaito

Provolone Piccante
Kypsytetty
5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Provolone del Monaco
3kg

Pastöroimaton lehmän-
maito

ITALIA



Taleggio Cremoso DOP

Adriano Chiomento

2 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Gorgonzola Dolce

Nuori

1,5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Gorgonzola Piccante

Kypsytetty

1,5 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Piave Vechhio DOP 10kk

6 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Moliterno al Tartuffo

5 kg

Pastöroimaton lehmän-
maito



Ricotta Salata 1kg

Pastöroitu lehmänmaito

ITALIA



Scamorza savu 300g
Zi' Salvatore

Pastöroitu lehmänmaito



Mozzarella Buffala
Fior di Napoli PDO
150g x 10

Pastöroitu puhvelinmaito



Mozzarella Burrata
180g / 300 g

Pastöroitu puhvelinmaito



Mozzarella 100g x 10
Fior di Latte

Pastöroitu lehmänmaito

MUUT MAAT



Västerbotten kiekko

18 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Beemster old

10 kk

12 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Beemster extra old

26 kk

10 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Beemster Royaal

12 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Kärtner

4 kg

Pastöroitu lehmänmaito



Jens Langskniv

8 kg

Pastöroitu lehmänmaito

PIENET JUUSTOT



Banon de Chevre

100 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Banon de Tradition

100 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Bouyquette

200 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Briquette

Pastöroimaton lampaan-
maito



Carres / Feuille BIO

Pastöroimaton vuohenmai-
to



Chabi BIO

150 g

Luomu

Pastöroimaton vuohen-
juusto

PIENET JUUSTOT



Chabichou AOC

110 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Coeur Gourmand Figue

80 g

Pastöroitu vuohenjuusto



Coulommier

400 g

Pastöroimaton lehmänmai-
to



Crottin Chavignol

60 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Epoisses Mini Trou du Cru

60 g

Pastöroitu lehmänmaito

PIENET JUUSTOT



Feuille du Limousin
100 g

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Valencay

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Poulingny

Pastöroimaton vuohen-
juusto



Stilton
150 g

Pastöroitu lehmänmaito

VOI



Beurre Fleur de Sel le Gall

250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Beurre Grand Fermage

250 g

Pastöroitu lehmänmaito



Beurre le Gall Cru

250 g

Pastöroimaton lehmänmaito



Beurre le Gall Doux

Luomu

250 g

Pastöroitu luomulehmänmaito



Beurre Biologique

Luomu

125 g

Pastöroitu luomulehmänmaito



Beillevaire voi
Raakamaito, suolaton
20 g / 30 g / 50 g / 125 g / 250 g
Pastöroimaton lehmänmaito



Beillevaire voi
Raakamaito, suolattu 3,5%
20 g / 30 g / 50 g / 125 g / 250 g
Pastöroimaton lehmänmaito



Beillevaire voi
Raakamaito, suolakiteillä
20 g / 30 g / 50 g / 125 g / 250 g
Pastöroimaton lehmänmaito



Beillevaire Creme Crue
Raakakerma
25 cl / 50 cl
Pastöroimaton lehmänmaito



Beillevaire Ghee
Kirkastettu voi
145 g

SÖRNÄISTENKATU 5 | FI-00580 HELSINKI

TEL: +358 9 221 25 17

FAX: +358 9 221 25 10

MYynti@doniergastronomie.fi