

SINCE 2008

HEDVI

-Maailmalta keittiön-



GRAND'OR

The **Old Mill** 


UnilacTM
H O L L A N D

EUROPEAN DAIRY PRODUCTS DELIVERED WORLDWIDE


LeChevre
Cardeli

Miksi Hedvi?

- *Perheyritys, jo vuodesta 2008 asti*
- *Palvelumme on yksilöllistä ja joustavaa*
- *Etsimme juuri sinulle sopivat tuotteet*
- *Avasimme oman juusto pakkaamon elokuussa 2023*
- *Kokonaiset juusto kiekot, paloittelut juustot, meiltä saat kaikkea*
- *Toimitukset Euroopasta jopa viikoittain*
- *Luotettavuus sekä asiakastyytyväisyys ovat luoneet pohjan kasvavalle liiketoiminnalle, joka auttaa meitä kehittymään jokaisena vuotena jälleen asteen paremmiksi!*
- *Tarjoamme kaikkiin juustoihin suomen ja ruotsin kieliset ravintosisällöt.*



Unilac[®]
H O L L A N D

 GRAND'OR  Refrance  Cavale  Old Mill  Le Chevre

EUROPEAN DAIRY PRODUCTS DELIVERED WORLDWIDE



GRAND'OR

Grand'Or on Unilac Holland BV:n tavaramerkki joka edustaa Euroopan laadukkaimpia juusto- ja maitotaloustuotteita.

Tavaramerkin ansaitsevat vain laadultaan parhaimmat Eurooppalaiset juustot oli kyseessä sitten Gouda, Emmental, Mozzarella, Cheddar tai homejuusto, vain muutamina esimerkkeinä valikoimasta.

Grand'Or on saanut alkunsa Hollannissa joka tunnetaankin vihreistä laitumista. Niillä laitumilla, joilla on jo vuosisatoja laiduntaneet niin lehmät, lampaat kuin vuohet.

Sen ansiosta Hollannissa on myös pitkät perinteet juuston valmistuksessa ja se onkin yksi Euroopan suurimmista juuston vientimaista.

Kun näet juustossa Grand'Or merkin, niin tiedät maistavasi parasta. Tiesitkö, että Unilac Holland toimittaa juustoja yli 70 eri maahan?



Gardeli



Gardeli tarjoaa suuren ja laadukkaan valikoiman erimakuisia Gouda vaihtoehtoja mm. chili, puna & viherpesto, yrtti, pippuri, wasabi, valkosipuli, tryffeli jne.

Gouda on miedonmakuinen juusto, jonka ansiosta sen maustaminen on erittäin suosittua. Teemme myös täysin räätälöityjä makuyhdistelmiä vaikka juuri sinulle.

Eri väriset goudat antavat pirskahtavan lisän juustolautaselle makunystyröitä unohtamatta. Gardelin goudat ovat herkullisia jollaisenaan, mutta oletko koskaan kokeillut maustettua goudaa esim. leivän päällä?

LeChevre



LeChevre tarkoittaa vuohenjuustosta valmistettua juustoa. Tämä puolikova Hollantilainen juusto on kypsytetty perinteitä kunnioittaen. LeChevre sopii ruoanlaittoon monessa eri muodossa ja onkin erittäin suosittu niin juustolautasella kuin keittiöiden reseptiikassa. Vuohenjuustoa löytyy goudana (huom. myös eri kypsyyssvaihtoehtoja), kuutioina, kuorellisena tankona sekä kuorettomana tankona. Tiesitkö, että vuohenmaito sopii monille jotka eivät siedä lehmänmaitoa?

The Old Mill



Kun ajattelee Hollantia, tulee ensimmäisenä mieleen tulppaanit, jalkapallo, tuulimyllyt ja... Old Mill!

Old Mill on kypsytetty juusto, jota on valmistettu jo sukupolvien ajan samalla reseptiikalla. Tämä juusto on aitoa käsityötä ja se kypsytetään edelleen perinteitä kunnioittaen puisilla alustoilla, parhaimmissa olosuhteissa - kuten aina on tehty.

Tiesitkö, että Old Mill juustoa saa eri kypsyksinä: 6kk, 12kk, 20kk ja jopa 36kk?

Belprado on kypsytetty juusto, joka tunnetaan sen korkeasta laadusta. Belprado nimi on peräisin Hollannin sydänmailla sijaitsevalta luostarilta, jonka maaseudun antimista juustoa on tehty jo vuosisatoja. Juusto kypsytetään huolella tarkkaan vaalitusympäristössä, joka tarjoaa juustolle täysin uniikin maun. Belprado sopii täydellisesti maisteltavaksi viinilasien kera, mutta se on myös löytänyt itsensä keittiöiden uumeniin.

Tiesitkö, että Belpradoa voi raastaa, sulattaa ruokien päälle tai fondue pataan, paloitella salaatteihin ja usko pois, että tämä juusto korvaa myös parmesaanin!



Belprado

Englantilaiset juustot



Iso-Britanniasta tulee monenlaisia herkullisia juustoja. Tunnetuin niistä on varmasti Cheddar juusto eri muotoineen, mutta monille voi olla tuttuja myös Blue Stilton ja Wensleydale monissa muodoissaan.

Huntsman juusto on kahden herkullisen britti klassikon sekoitus, jossa yhdistetään Double Gloucester ja Blue Stilton. Juustoon rakennetaan monimutkaisen valmistusprosessin kautta kerroksia, joka tekee tästä juustosta täysin uniikin rakenteeltaan sekä maultaan.

Satiinisen pehmeä Double Gloucester pitää sisällään niin kermaisen kuin voimakkaan makuisen Blue Stiltonin. Tämä juusto on esimerkki siitä, kuinka maukkaita asioita saa aikaan kun yhdistetään perinteikäs juuston valmistus - nykyaikaiseen teknologiaan.

Huntsman juusto



Stropshire Blue



Andy Williamson kehitti tämän herkullisen juuston 1970-luvulla. Alunperin juustoa kutsuttiin nimellä Inverness Shire Blue tai Blue Stuart. Juustossa yhdistyy mielenkiintoinen värimaailma harmaansinisestä - oranssikeltaisiin sävyihin. Juuston koostumus on pehmeä ja se lähes sulaa suuhun. Se yllättää sinut aromillaan, joka on ihan pehmeän lempeä. Tiesitkö, että juusto värjäyksessä on käytetty Anattoa eli se on täysin luonnollisesti värjätty? Anotton siemeniä on käytetty jo satoja vuosia ruoan sekä vaatteiden värjäämiseen. Täysin luonnollista väriä!

Bowland juuston pohjana toimii perinteinen Englantilainen maalaisjuusto Lancashire, jota voisi kuvailla kermaiseksi ja jopa hieman cheddaria muistuttavaksi. Nimi Bowland tulee taas Bowlandin luonnonsuojelu alueelta Lancashiren kreivikunnasta. Bowland variantin maku itsessään ei ole kovin vahva, jonka vuoksi siihen on keksitty lisätä makuja maanantimista. Bowlandiin on lisätty kanelia, omenaa ja rusinoita! Juustoa voisikin kuvailla lähes piirakkamaiseksi. Juusto sopii erinomaisesti tarjoiltavaksi juustolaudalta ja on varma yllättäjä niin ulkonäöllään kuin maullaan.

Bowland



Ranskalaiset juustot



Ranskasta löytyy yli 400 erilaista juustoa. Juran vuoristoilta tuleva Comte on varmasti yksi tunnetuimmista. Tai iki ihana ja suussa sulava Brie juusto, joka pehmeydellään on löytänyt paikkansa juustojen klassikkona.

Brie sinä rakastettu "juustojen kuningatar". Juuston alkuperä ja nimi on peräisin Brien alueelta.

Juusto on tehty mataliin lieriönmallisiin muotteihin, joiden koot vaihtelevat eri valmistajien mukaan.

Juusto on valkoisen homenukan peittämä, joka on tarkoitettu syötäväksi. Sisältö on kermaisen pehmeää ja brie onkin suosittu juustolautasilla. Brie nimeä ei ole nimisuojeuttu, mutta Brie de Melun ja Brie de Meaux juustoja saa tehdä vain tietyillä alueilla.

Tiesitkö että Hedviltä saa Brie juustoja kolmessa eri koossa:

3kg, 1kg ja 125g?

Brie



Comte



Comte on sveitsiläisen raakamaitojuuston Gruyeren veli Ranskasta. Comte sai laatuluokituksen AOC vuonna 1958 ja se valmistetaan vain ja ainoastaan Comten alueella. Juusto kypsytetään 11 asteessa, matala lämpötila saa aikaan monivivahteisen ja rikkaan maun juustossa. Comten valmistukseen käytetään vuosittain yli 60 000 tonnia maitoa, eli se on kiistattomasti eniten tuotettu AOC laatuluokiteltu juusto Ranskassa. Tiesitkö, että Comte juustokiekko on yli puolimetriä halkaisijaltaan ja yhden kiekon valmistukseen tarvitaan jopa 450L maitoa?

Roquefort on tehty pastöroimattomasta kevät lampaan maidosta. Sen valmistuksessa juustoon lisätään *Penicillium Roquefortia* maitoon, josta juusto on saanut nimensä. Juustoa kypsytetään 6-12kk. Roquefort sai ensimmäisenä ranskalaisista juustoista AOC laatuluokituksen vuonna 1925. Sitä saa ainoastaan valmistaa Roquefortin alueella luolissa ja se pitää myös pakata siellä.

Roquefort



Morbier



Morbier on puolikova ranskalainen juusto. Se valmistetaan Morbierin kylässä ja se on AOC/AOP nimisuojuattu vuodesta 1998. Juuston valmistuksessa käytetään lehmän raakamaitoa sekä pastöroitua maitoa.

Ennen vanhaan talvisin lehmät tuottivat vähemmän maitoa, eikä maito riittänyt Comten valmistukseen, keksittiin Morbier. Lehmät lypsettiin kahdesti päivän aikana ja ensimmäisen lypsyn jälkeen tehty massa laitettiin muottiin ja sen päälle siroteltiin tuhkaa suojaamaan juustoa epäpuhtauksilta.. Saman päivän aikana lehmät lypsettiin uudestaan ja siitä saadusta maidosta tehtiin uusi juustomassa, joka laitettiin tuhkan päälle uudeksi kerrokseksi. Juusto laitettiin painon alle ja annettiin kypsyä 2-3kk. Tämä perinne on loppunut, mutta tuhkaraita on säilynyt Morbier-juustossa.

Tiesitkö että, vaikka juuston valmistus menetelmät ovat kehittyneet, niin Morbierin tuhkaraita löytyy edelleen?

Camembert



Camembert-juusto tulee Normandiasta ja se on brie-juuston ohella suosituin ranskalainen juusto. Camembert on täyteläisen makuinen juusto, kermanen ja mausteinen, riippuen juuston kypsytysajasta.

Tiedätkö mitä eroa on Camembertilla ja Briellä? Juustot tulevat eri alueilta, Normandiasta ja Champagnesta. Brie sisältää enemmän kermaa ja on rasvaisempi, jonka vuoksi se on kermaisempi maultaan. Maistele juustoja vierekkäin ja kokeile huomaatko eron.

Raclette

Ranskalainen Raclette juusto tulee Savoien alueelta. Se valmistetaan lehmän raakamaidosta ja Raclette

on pääasiassa tarkoitettu nautittavaksi lämmitettynä eli

Raclette on tunnettu

Fondue padoissa.

Tiesitkö, että ennen vanhaan suosituin tapa syödä Raclettea oli

sulattaa juusto ja syödä se

keitettyjen perunoiden kanssa?



Italialaiset juustot



Parmiggiano Reggiano, Pecorino romano, Grana padano, Moarella, Gorgonola.... Tässä muutama esimerkki juustoista, jotka ovat varmasti kaikille tuttuja. Eikä siinä kaikki, sillä Italiasta löytyy paljon herkullisia juustoja jokaiseen makuun.

Hedviltä löytyy valikoimasta:
Pecorino Romano,
Gorgonola,
Grana padano,
Parmiggiano Reggiano
sekä Moarellaa monessa erimuodossa.

Kysy lisää näistä tuotteista!



Blue '61



Tämä Italialainen lehmänmaidosta valmistettu sinihomejuusto saa makunsa Raboso Passito viinistä ja karpaloista. Kahden kuukauden kypsytyksen jälkeen juusto pakataan karamellisoitujen karpaloiden kanssa. Maku on intensiivinen ja ainutlaatuinen yhdistelmä sinistä ja makeaa.

Tiesitkö, että tämä juusto vie kielen mennessään!

Fior D'Arancio

Fior D'Arancio merkitsee appelsiinin kukintaa ja juusto valmistetaan pienessä kylässä

Trevisossa pohjois-Italiassa.

Tämä sinihomejuusto kypsyy 30 päivää makeassa jälkiruokaviinissä upotettuna. Ainutlaatuinen juusto on makea ja suolainen. Sen maussa tiivistyvät appelsiininkukinto, hunaja ja villit kukat.



Pecorino Moliterno al Tartufo



Tämä juusto tulee Sardiniasta ja se on valmistettu aidosta täysrasvaisesta lampaanmaidosta. Se on kyllästetty runsaalla määrällä mustaa tryffeliä. Juuston luonne on intensiivinen ja sopii vaativalle juustoasiantuntijalle loistavasti. Tryffeli laitetaan juustoon vasta sen kypsyttyä, joten juustolla on hyvää aikaa (12kk) kerryttää sen ominta makuaan.

La Tur merkitsee kirjaimellisesti tornia. Se on erittäin kermanen ja pehmeä italialainen lehmän-, lampaan-, ja vuohenmaidosta valmistettu juusto. Tämä harvinaisempi juusto tulee Piedmontin alueelta pohjois-Italiasta ja sitä myydään pieninä muffinsin kokoisina kiekkoina. Juuston maku on maanläheinen, hiivainen ja vuohenjuustoinen. Se muistuttaa brie-juustoa, mutta on maualtaan voimakkaampi ja aromaattisempi.

La Tur



Espanjalaiset juustot



Hedviltä löytyy
Manchegoa sekä
Ibericoa monessa
eri koko luokassa.
Kysy lisää!

Manchego ja Iberico juusto
ovat varmasti ne
tunnetuimmat

Espanjalaiset juustot.
Manchegoa saa valmistaa
vain Manchegassa ja siihen
käytetään pelkästään
vuohenmaitoa.

Iberico juustossa käytetään
taas kolmea eri maitoa:
lehmän-, vuohen- ja
lampaanmaitoa.



Monte Enebro



Monte Enebro juusto valmistetaan käsityönä Espanjassa, Avilassa. Juustonvalmistajana toimii legendaarinen Rafael Bae tyttärensä Paloman kanssa. Baeit valmistavat juuston oman tilansa pastöroidusta vuohenmaidosta. Juusto kääretään Roquefort homeen ympärille. Näin maku saadaan intensiiviseksi. Juustoa kypsytetään vain 21 päivää. Juuston kypsyessä siihen muodostuu sitruunaisen hapan maku ja sen rakenne kiinteytyy. Tämä juusto sopii hyvin makean valkoviinin tai portviinin kanssa nautittavaksi. Tiesitkö että kaikki Monte Enebro juusto tulee Baez suvun tilalta ja sitä ei saa mistään muualta maailmasta?

Tetilla

Tetilla juustoa on valmistettu jo vuosisatoja pienissä kylissä Galiciassa ja sen perinteet näkyvät pitkälle historiaan. Nimi tulee naisen nänniä tarkoittavasta sanasta "Tetilla" espanjan kielessä. Juusto valmistetaan joko pastöroidusta tai pastöroimattomasta lehmänmaidosta. Sen kanssa suositellaan nautittavaksi kuivaa ja aromaattista valkoviiniä.



Cabrales



Espanjalainen sinihomejuusto valmistetaan 'Picos de Europa' vuoristoalueella luoteis-Espanjassa. Valmistuksessa käytetään raakaa lehmänmaitoa ja siihen sekoitetaan lampaan- ja vuohenmaitoa. Sitä kypsytetään 4-6kk kalkkiviluolissa vuoristossa. Luolissa ilmankosteus on jopa 90% ja lämpötila vaihtelee 9-12 asteen välillä. Tästä lopputuloksena on upea pala aromikasta juustoa. Juuston rakenne on pehmeä, kermanen ja sisukas.

Rabel ajo Negro

Kypsytetty lampaanmaitojuusto La Manchan alueelta, joka yllättää herkullisen pehmoisella suutuntumalla. Maun täydentää fermentoitu valkosipuli ja se on todellinen makusensaatio! Tiesitkö, että tämä juusto on päällystetty tuhkalla?



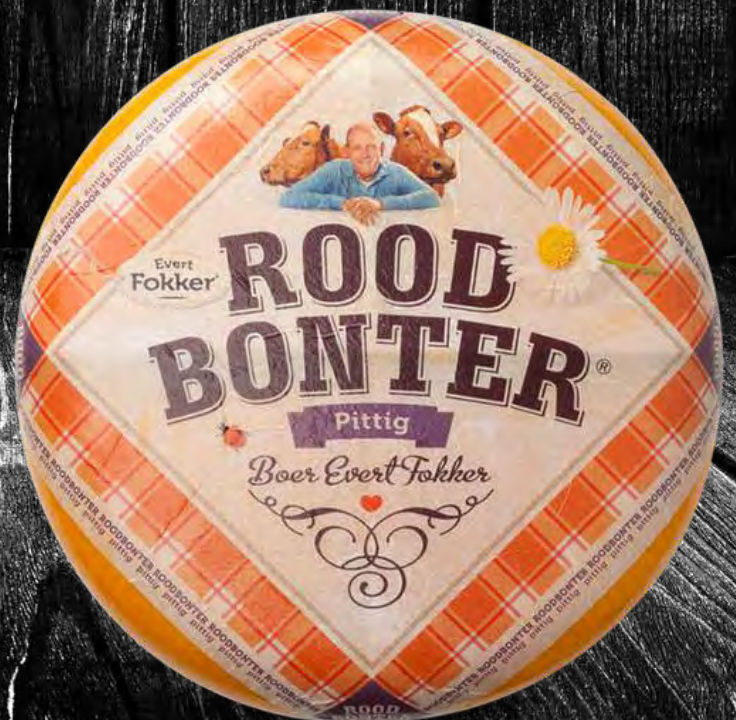
Hollannin erikoisuuksia

Olemme käsitelleet jo Hollantilaiset Goudat sekä muut tunnetuimmat maut, joita tarjoamme. Nyt sukellamme vielä vähän pintaa syvemmälle, mitä kaikkea muuta juustoa Alankomaat tarjoaa.

Roodbonter Juustot

Juustojen maito tulee viljelijä Evert Fokkerilta. Hänen tilallaan on yli 300 lehmää, jotka ovat harvinaista MRY rotua. Lehmät tuottavat vähemmän maitoa, kuin tavalliset lehmät mutta niiden maito on todella paljon maukkaampaa kuin normaali maito. Lehmät saavat syödä ja juoda mitä puhtainta ravintoa, ne saavat elää vapaina, niille tarjotaan virikkeitä ja hemmottelua arjessa. Lehmät myös lypsetään vain tarvittaessa toisin kuin teollinen karja.

Tiesitkö että nämä lehmät myös elävät keskimääräistä kauemmin?



Roodbunter Spicy



Mausteisen juuston ystäville on tarjolla Roodbunter Spicy. Juustoa on kypsytetty 12 kk ja siinä on lämmin tuulahdus syksyä. Se on kermanen ja sopii hyvin portviinin kanssa nautittavaksi. Sen suolakiteet raksuvat suussasi tehden makuelämyksen täydelliseksi.

Jersey cheese

Aito ja puhdas juusto, jonka valmistuksessa on käytetty maitoa lisäämättä tai poistamatta siitä mitään. Juusto on tehty kasviperäisellä juoksuotteella ja sen maku on täyteläinen ja pehmeä. Maito tulee Jerseyyn karjasta ja sen erikoispiirteenä voidaan todeta, että maidossa on paljon enemmän proteiinia ja rasvaa jos sitä verrataan tavanomaiseen lypsykarjaan. Tämä takaa aidon ja puhtaan maun.



Bungerkaas



Bungerkaas tai Bunkercheese valmistetaan ehkä yhdestä erikoisimmista paikoista Hollannissa. Daarlen kaupungissa on rakennus, joka toimi aikoinaan ammusvarastona mutta nykyään siellä kypsytetään juustoa. Kypsytyshuoneet sijaitsevat bunkkereissa, maan alla. Bunkkerit tarjoavat loistavan ympäristön juuston kypsyttämiseen, sillä siellä on erinomainen suhde ilmankosteutta ja kylmyyttä. Juusto valmistetaan alkuperäisen reseptin mukaan, kasviperäisellä juoksutteella, sitä kypsytetään 25viikkoa eikä siihen ole lisätty mitään väriaineita. Juusto valmistetaan Pohjois-hollantilaisesta täysmaidosta, se on puolikova, täyteläisen makuinen, kermanen ja pähkinäinen jälkimaultaan.

Caprimera Liguria

Kermanen hollantilainen vuohenjuusto, joka on päällystetty herkullisella yrttisekoituksella. Kypsytyksajan aikana juusto saa herkullisia aromeja ympärilleen kietoutuneista yrteistä ja tämä luo uskomattoman makujen sinfonian. Juusto sopii hyvin naposteluun ja on oiva pari täyteläisen valkoviinin tai miedon punaviinin kanssa.



Belgian erikoisuuksia



St Bernardus

St. Bernardus on puolikova juusto, kermaisella ja pehmeällä maulla. Tämä herkullinen juusto on omiaan toast-leivissä tai kuutioina juustotarjottimilla. Juuston makua voi korostaa nauttimalla aitoa St. Bernardus olutta tai Trappist olutta.



Brugge Blomme

Kun on kysymys juustosta, belgialaiset ovat maantieteellisesti onnekkaita. Pohjoisen ja eteläisen maiden innoittamana, Belgia on ehdottomasti harkitsemisen arvoinen juustomaa.

Esimerkiksi, Brugge Blommen kiinteän kuoren alta paljastuu pehmeä juusto, joka on hyvin vivahteikas. Juustoa kypsytetään kosteissa kellareissa ranskalaiseen tapaan. Tämän vuoksi juusto saa kypsyessään ainutlaatuisen määrän eri makuvahteita. Herkullinen jälkiruokajuusto sopii myös loistavasti muihin kulinaristisiin tarkoituksiin.



Tanskalaiset juustot

Tanskalaiset ovat hyvin tunnettuja heidän Dana Blue -homejuustosta.

Tämä sinihomejuusto on voimakkaan aromikas ja tehdään lehmänmaidosta.

Myös vähemmän tunnetut juustot Danbo, Esrom ja Havarti ovat saatavilla Gran'Or brändin alla.



Seitsiläiset juustot

Le Gruyere on yksi Sveitsin tunnetuimmista juustoista.

Se on 100% artesaanijuustoa, joka on valmistettu tietotaidolla ja perinteellä sukupolvelta toiselle jo vuodesta 1115. Juustoa kypsytetään 6-9 kk joka takaa aromaattisen ja pehmeän suutuntuman.

Osa Gruyere kiekkoista voidaan kypsyttää jopa 18 tai 24 kk. Näitä vahvoja juustoja arvostetaan suuresti ja ne ovatkin harvinaisempaa herkkua. Sveitsistä tulee myös muita tunnettuja juustoja kuten Appenellerit.



JÄITKÖ MIETTIMÄÄN MITEN NÄITÄ HERKULLISIA JUUSTOJA SAA!?

Varsinais-Suomi / Tampere

Myynti:

Juho Takkinen

02 07 229 593

juho.takkinen@hedi.fi

Etelä-Suomi / Pääkaupunki seutu

Myynti:

Timo an Beukering

02 07 229 597

timo.anbeukering@hedi.fi

Vaihde

02 07 229 590

tilaukset@hedi.fi

