



Valio Luomu kermajuusto ja Valio Viola® Vanilja tuorejuusto ovat Suomen parhaat juustot 2022

Valio Luomu kermajuusto ja Valio Viola® Vanilja tuorejuusto on valittu Suomen parhaiksi juustoiksi 2022. Valtakunnallisen laatu-arvioinnin järjestivät Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys, Suomen Pienjuustolayhdistys ja Juustonvalmistajain säätiö. Kilpailuun osallistui n. 80 suomalaista juustoa. Juustoja arvioitiin 13 kilpailusarjassa ja sarjojen voittajista valittiin vielä paras kypsytetty juusto ja tuorejuusto.

Valtakunnallisen juustojen laatu-kilpailun tulokset julkistettiin lauantaina Kirja, Ruoka ja Viini -messuilla pidetyssä Juustonäyttelyssä Jyväskylässä. Parhaaksi kypsytetyksi juustoksi sijoittui Valio Oy Joensuun valmistama Luomu kermajuusto. Juustoa luonnehdittiin kauniiksi, upeaksi murukolojuustoksi ja maultaan makeaksi. Erikoiskiitosta juusto sai ilmavasta rakenteesta. Juustoon on käytetty lehmän maitoa.

Parhaaksi tuorejuustoksi sijoittui Valio Oy Joensuun valmistama Valio Viola® Vanilja tuorejuusto. Juustoa vaniljan makua kuvattiin vahvana ja raikkaana.

Paras kypsytetty ja paras tuorejuusto valittiin 13 kilpailusarjan voittajien joukosta. Yhteensä kilpailuun osallistui 85 juustoa 13 eri valmistajalta. Lisäksi tapahtumassa valittiin yleisön suosikkijuusto, joka on vuonna 2022 Jukolan Juuston valmistama Aito Cheddar Vintage. Yleisö antoi tunnustusta erikoisesti kauniin marmorimaisesta ulkonäöstä, ja voimakkaan täyteläisestä mausta sekä suussa sulavasta rakenteesta. Voittaja sai muotoilija Samuli Alosen valmistaman pronssisen kiertopalkinnon ”Juustomestari”. Seuraavat sijat yleisön suosikkijuustoina saivat Valio Oy Äänekosken Aura® Gold ja Jukolan Juuston Aito Cheddar Kuusenkerkkä. Kaikki yleisön suosikit tulivat näyttelypaikkakunta Jyväskylän lähistön juustoloista.

Juustojen laatu-kilpailun sarjavoittajat 2022

Emmental-juustot: Bomarsund, valmistaja Åland Centralandelslag
Edam / Gouda tyyppiset juustot: Valio Edam 24, valmistaja Valio Oy Lapinlahti
Murukolojuustot: Valio Luomu kermajuusto, valmistaja Valio Oy Joensuu
Kittijuustot: Viinitarhurinjuusto, valmistaja Juustoportti
Erikoisjuustot: Valio Alppi Kreivi®, valmistaja Valio Oy Lapinlahti
Homejuustot: Valio Aura® Gold, valmistaja Valio Oy Äänekoski
Kevytjuustot: Edam 15, valmistaja Åland Centralandelslag
Cheddar-juustot: Aito Cheddar Vintage, valmistaja Jukolan Juustola
Maustetut Kypsytetyt juustot: Aito Cheddar Kuusenkerkkä, valmistaja Jukolan Juustola
Maustamattomat tuorejuustot: Valio Viola® maustamaton tuorejuusto, valmistaja Valio Oy Joensuu
Maustetut tuorejuustot: Valio Viola® Vanilja tuorejuusto, valmistaja Valio Oy Joensuu
Leipäjuustot: Jukkolan Leipäjuusto, valmistaja Jukkolan Juusto
Sulatejuustot: Valio Koskenlaskija chipotle viipale®, valmistaja Valio Oy Vantaa



Ehdokkaita arvioi kussakin sarjassa neljän tai viiden juustoasiantuntijan raati, joiden jäsenet edustivat muun muassa eri juustonvalmistajia, kauppaa, ruokatoimittajia, Ruokavirastoa ja luonnonvarakeskus Lukea. Raadin jäsenet antoivat juustoille pisteitä kolmessa kategoriassa, jotka olivat ulkonäkö, rakenne sekä maku ja haju. Lopullisissa pisteissä painotettiin kunkin juustoryhmän tärkeimpiä ominaisuuksia, joista maku on kuitenkin aina tärkein.

– Oli mahtavaa, että moni valmistaja otti osaa innolla Juustokilpailuun, vaikka pandemian vuoksi edellisestä kerrasta oli jo neljä vuotta! kertoo Suomen Juustonvalmistajain Yhdistyksen sihteeri Paula Virolainen. Juustoja oli arvioitavana jokaiseen makuun sekä uusilta valmistajilta löytyi mielenkiintoisia juustoja.

Suomen Juustonvalmistajain Yhdistyksen, Suomen Pienjuustolayhdistyksen ja Juustonvalmistajain säätiön yhteinen laatukilpailu järjestetään joka toinen vuosi. Pandemian vuoksi yksi kerta on jäänyt välistä, edellisen kerran näyttely järjestettiin 2018. Näyttelyn tavoitteena on edistää suomalaisen juustonvalmistustaidon kehittymistä sekä lisätä suomalaisten juustontuntemusta. Näyttelyn kypsytyt juustot lahjoitettiin hyväntekeväisyyteen.

Vuoden Juustotekona palkittiin Herkkujuustolan Juustotupa

Juustojen lisäksi tapahtumassa palkittiin Vuoden juustotekona Herkkujuustolan Juustotupa. Juustotupa on kotoisa taukopaikka, jossa kaiken keskiössä on juusto, siellä pääsee tutustumaan sekä juustonvalmistukseen että juustoruokiin.

Vuoden 2022 juustomestariksi nimettiin laatu-ja kehityspäällikkö Pirjo Mykkänen Valio Oy Äänekosken tehtaalta.

Pirjolla on vuosien kokemus juuston valmistuksesta. Hän on omalla osaamisellaan ja ammattitaidollaan vaikuttanut merkittävästi kaikkien rakastaman Aura® sinihomejuuston valmistuksen kehittämiseen ja useasti palkittu juustojen laatukilpailussa.



Suomen
Juustonvalmistajain
Yhdistys r.y.

1.12.2022

3 (4)



Vuoden Juustomestari Pirjo Mykkänen

Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys r.y. (Y.tunnus 1442495-5)

Osoite:
puhelin:
sähköposti:

Nukarintie 125 a, 05450 NUKARI
050 384 1331
paula.virolainen@elisanet.fi

PL 30, 00039 VALIO
paula.virolainen@valio.fi



Juustonäyttely



Kilpailusarjojen voittajat

Lisätietoja: Suomen Juustonvalmistajain Yhdistyksen sihteeri Paula Virolainen, puh. 050 384 1331

Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys r.y. (Y.tunnus 1442495-5)

Osoite:
puhelin:
sähköposti:

Nukarintie 125 a, 05450 NUKARI
050 384 1331
paula.virolainen@elisanet.fi

PL 30, 00039 VALIO

paula.virolainen@valio.fi