

SILLANKORVAN

YRTTIJUUSTO

Sillankorvan Yrttijuustot alkoi 90-luvun alkupuolella Ilmajoella. Pitkän linjan ammattilaiset olivat kehitelleet uudenlaista tuorejuustoa aluksi vain oman perheen käyttöön. Idea pehmeästä ja helposti levittyvästä tuorejuustosta sai alkunsa hyvin arkisesta pulmasta: Isäntä turhautui kivikovan voin levittämiseen leivän päälle!

Pehmeästä tuorejuustosta tuli suosikki omassa perhepiirissä. Siitä syntyi idea kehittää juusto muidenkin herkuttelijoiden saataville. Pienyrityksen tuotteet saivat kiitosta aidosta, raikkaasta mausta ja ne myös palkittiin useissa alan tapahtumissa.

Nykyään tuotteet valmistetaan oman tilan maidosta ja tuotanto toimii Evijärven Vasikka-Aholla. Alusta saakka Sillankorvan Yrttijuustoissa yhdistettiin tinkimätön ammattitaito, laatu ja erinomaiset raaka-aineet. Tuloksena oli uudenlainen, helposti levittyvä, samettinen tuorejuusto, joka saa makunsa tuoreista yrteistä ja mausteista.

Jouluaaton ruokapöytään kuuluvat laatikot, kinkku, salaattit ja tietenkin jälkiruuksi Sillankorvan Yrttijuuston aitoa leipäjuustoa, lakkahillon kera.

Jouluisen kävelyretken jälkeen voi hyvillä mielin levähtää takkatulen ääressä ja herkutella Sillankorvan Yrttijuuston unelmajäädymillä odotellen joulupukkia. Joulupukin käytyä, lapset leikkivät saamallaan lahjoilla ja aikuiset kattavat juustopöydän. Juustotarjottimelle on valittu Sillankorvan Yrttijuuston pippuri,- tilli,- valkosipuli ja musta tryffelituorejuustoja suolakeksien, omenan ja viinirypäleiden kera.

Piparkakkujen päälle levitetään Sillankorvan Yrttijuuston karpalo-valkosuklaa tuorejuustoa.

Nautitaan yhdessä olosta ja joulurauhasta perheen kesken kynttilöiden loistaessa. Ihanaa Joulun aikaa toivotellen

Sillankorvan Yrttijuuston väki
Lisätietoja www.sillankorva.com



SILLANKORVAN

YRTTIJUUSTO

The story of Sillankorvan Yrttijuustot (or 'Herb Cheese of Sillankorva') began in the early 1990s in the Town of Ilmajoki. Long-line professionals had developed a new kind of cream cheese initially only for the use of their own family. The idea of a soft and easily spreadable cream cheese came from a very mundane problem: The host got frustrated in spreading rock-hard butter on the bread!

Soft cream cheese became a favorite in his family circle. That sparked the idea of making cheese available to other gourmands. The products of a small business were praised for their genuine, fresh taste and they were also rewarded in several industry events. Nowadays, the products are made from the milk of their own farm, and the production is carried out at Vasikka-Aho, in the Town of Evijärvi.

From the beginning, Sillankorvan Yrttijuustot combined uncompromising workmanship, quality and, excellent raw materials. The result was a novel, easily spreadable, velvety cream cheese that gets its flavour from fresh herbs and spices.

The Christmas Eve dining table includes casseroles, ham, salads and, of course, the Sillankorvan Yrttijuustot authentic bread cheese for dessert, with cloudberry jam. (Bread cheese is the Finnish 'squeaky cheese' – cheese curd processed into flat bread-like cakes.)

After a Christmassy walk, you can have a well-earned rest and enjoy the Sillankorvan Yrttijuustot a light quark-like dream sherbet while waiting for Santa Claus. When Santa Claus has visited, the kids play with their gifts, and adults set the cheese table. Pepper, dill, garlic and black truffle cream cheese have been chosen to the cheese platter with crackers, apple and grapes.

Cranberry-white-chocolate cream cheese of Sillankorvan Yrttijuustot is spread on gingerbread thins.

Enjoy the Christmas peace and being among family, as the candles glitter.
Wishing you a wonderful Christmas time

from the crew at Sillankorvan Yrttijuustot
Further information at www.sillankorva.com

