

Arlan Castello White -valkohomejuusto kesän tarjoilujen vetonaulaksi

- White menu kesän juhlatarjottimelle

Castello-juustot edustavat luovan juustonvalmistuksen taidokkaimpia perinteitä sekä innovatiivisimpia uusia makuja. Jokaisella juustolla on oma tarinansa, joista Castello White -valkohomejuusto johdattaa suoraan kesän herkullisimpiin tarjoiluideoihin.

Castello-juustoperheen maineikas historia sekä ainutlaatuinen maku juontavat juurensa 115 vuoden vankasta kokemuksesta. Juustojen laadukkuus perustuu aitoon käsityöläistaitoon sekä perinteisiin valmistusmenetelmiin. Jokaista sarjan juustoa valmistetaan vain yhdessä siihen erikoistuneessa meijerissä.

Castellon ensimmäinen juustomestari Rasmus Tholstrup yhdisti työssään rakkauden perinteiseen juustonvalmistukseen, mutta halusi luoda jatkuvasti myös uutta. Tämä into ohjaa Castellon tietä yhä tänä päivänä – perusjuustojen lisäksi Castello haluaa tarjota kuluttajille jatkuvasti makukokemuksia ympäri maailman, kertoo Laura Kasila Arlan markkinoinnista.

Ensimmäinen Castello-juusto, jota valmistettiin vuonna 1893 syntyneen merkin alla Rasmus Tholstrupin toimesta, oli Castello White -valkohomejuusto. Rasmus rakasti perinteisiä brie-juustoja, mutta hän halusi tehdä kaksi asiaa vielä paremmin: juuston tulisi olla kauttaaltaan pehmeän kermanen ja homepeitteen tulisi olla ohuen ohut, jotta suutuntuma on täydellinen. Näin syntyi Castello White. Castello White on loistava kumppani niin kevään ja kesän juhla-kauteen kuin arjen pienii herkkutuhetkiin.



Kesä tarjoaa lukemattomasti raikkaita mahdollisuuksia erilaisten reseptien toteuttamiselle aina marjaisista tarjoiluehdotuksista herkullisiin pääruokiin – vain mielikuvitus on rajana. Castello White sopii erinomaisesti tarjottavaksi niin suolaisten kuin makeidenkin seuralaisten kera. Castellon inspiroima white-menu toimii juhlien ja piknikien vetonaulana.

Lisätiedot:

Katja Nyman
katja.nyman@miltton.fi

#whitemenu

- Kokeile ennakkoluulottomasti omia ideoitasi

1. Leipäsushi

Perinteisten voileipäkakkujen ja sushien valmistus on työlästä ja vaatii osaamista sekä harjoittelua. Leipäsusheissa yhdistyvät molempien herkkujen parhaat puolet: voileipäkakkujen herkulliset täytteet ja makuyhdistelmät, sekä sushien keveys, raikkaus ja estetiikka.

Leipäsusheja on erittäin helppo valmistaa varsinkin käyttämällä Castello-juustoa, jolloin makuelämys on taattu! Monipuoliset juustot tarjoavat paljon vaihtoehtoja, jolloin jokaiselle maulle löytyy oma vaihtoehtonsa.

Tarvitset mausta riippuen: Leipää

Kalan ystävälle: Graavilohta, avokadoa, mätää ja Castello-juustoa

Espanjan mauista nauttivalle: Paprikaa, aurinkokuivattua tomaattia, kurkkua, serrano-kinkkua ja Castello-juustoa.

Kasvissyöjälle: Castello-juustoa, rypäleitä ja selleriä

Leipäsushit rullataan sushin tavoin bambumattoa tai tuorekelmua käyttäen, mutta riisin sijaan käytetään leipää. Vaalea paahtamaton paahtoleipä on helpoin rullata, mutta sen sijaan voi käyttää myös ruisleipää tai vaikkapa gluteenitonta leipää ruokavaliosta riippuen. Paahtoleipää sitkoisempaa/kuivempaa leipää käytettäessä kannattaa kantatut leipäviipaleet kostuttaa esimerkiksi kasvisliemellä, jotta rullaaminen onnistuu

2. Kesäinen ja juhlallinen valkohomejuusto salaatti

Tarvitset: Castellon valkohomejuustoa ja mansikoita sekä ripauksen hunajaa tai vaihtoehtoisesti siirappia

Viipaloi mansikat ja valkohomejuusto. Kaada päälle ripaus hunajaa tai siirappia. Tarjoile esimerkiksi samppanjan kera.



3. Valkohomejuustopraliinit

Tarvitset: Castello:n valkohomejuustoa ja maito – tai tummaa suklaata

Ota pieniä nökäreitä käsillä valkohomejuustoa ja pyöritä tasaisiksi palloiksi. Sulata suklaa kattilassa miedossa lämmössä. Kierittele juustopalloja suklaassa, ja halutessasi kierittele vielä strösselissä. Tämän jälkeen laita juustopraliinit jääkaappiin n. 30 min, ja anna jäähtyä. Tarjoile heti.