HERKKUJUUSTOLA

TUOTEKORTTI
HILMA

Dörig

HERKKUJUUSTOLA OY 2025

TUOTE:	**HILMA**
VALMISTAJA: **FI 60671 EY**	Herkkujuustola Oy, Kurvosentie 3, 38420 Sastamala p. 050 364 8898 info@herkkujuustola.fi dorig.fi
OMINAISUUDET:	Hilma on raikas ja reipas vuoristotyttö – lempeä mutta jämäkkä puolipehmeä juusto, jossa yhdistyy sveitsiläinen makumaailma ja suomalainen maitoperinne. Sen lempeä luonne tekee siitä monipuolisen nautittavan arkeen ja juhlaan.
AINEKSET:	Pästoroitu **LEHMÄNMAITO**, hapate, juoksute, suola, säilöntäaine E1105 **KANANMUNAN** valkuaisesta. LAKTOOSITON. Pästöriserad MJÖLK, mjölksyrakultur, löpe, salt, konserveringsmedel E1105 **(ÄGG).** LAKTOSFRI.
KYPSYTYSAIKA:	Yli 3 kuukautta
SÄILYTYS:	+4°C–+8°C
RAVINTOSISÄLTÖ / 100 g:	Energiaa 1600 KJ / 382 kcal, Proteiinia 26 g, Hiilihydraattia <1 g, Laktoosia 0 g, Rasva: 32 g, Suola 1.6 g. Laktoositon. Energi 1600 KJ / 382 kcal, Protein 26 g, Kolhydrat <1g, Laktos 0 g Fett 32 g, Salt 1,6 g . Laktosfri.
JUOMASUOSITUS:	Sveitsiläinen Fendant du Valais
MYYNTIKOOT:	Pala 150 g EAN 6430032830315 Pala ME 6palaa EAN 6430032830438 Irto n. 800g EAN 2354840900005 Irto koko n. 3000 g EAN 2354842200004



Hilma

Hilma on kuin raikas vuoristotyttö juustojen maailmassa – eloisa, lämmin ja sopivasti jämäkkä. Tämä puolipehmeä herkku yhdistää sveitsiläisen juustoperinteen vivahteet ja suomalaisen, puhtaan maidon parhaat puolet.

Hilman maku on tasapainoinen: siinä on lempeää pyöreyttä ja hienovaraista pähkinäisyyttä, jota täydentää miellyttävä täyteläisyys. Sen monipuolisuus tekee siitä erinomaisen valinnan niin juustolautaselle, leivän päälle kuin lämpimiin ruokiin – se sulaa kauniisti ja antaa ruokaan luonnetta. Hilma tuo pöytään ripauksen alppien henkeä ja suomalaisen maaseudun sydämellisyyttä, sopien yhtä hyvin arkisiin hetkiin kuin juhlavampiin illanistujaisiin. Sopii erinomaisesti racletteen.

Herkkujuustola Oy



Herkkujuustola Oy on suomalainen perheyritys, joka on erikoistunut laadukkaiden sveitsiläistyyppisten käsityöjuustojen valmistukseen. Yrityksen on perustanut sveitsiläissyntyinen juustomestari Peter Dörig vuonna 2002 Sastamalaan. Nykyisin Herkkujuustola sijaitsee Sastamalan Häijäässä, vuonna 2018 valmistuneen näyttöjuustolan tiloissa. Samassa rakennuksessa valmistetaan juustoja ja pyöritetään myymälä-ravintola Juustotupaa.

Dörigin juustot tunnetaan korkeasta laadustaan, tinkimättömästä käsityöstä ja erottuvasta mausta, joka syntyy intohimosta ja erikoisosaamisesta. Juustojemme ytimessä kohtaavat suomalainen puhdas ja lähituotettu raaka-aine ja sveitsiläinen juustonvalmistuksen huippuosaaminen.

Dörig