

**[Image]**

**Product Name von Company Name gewinnt Bronze / Silver / Gold / Super Gold bei den World Cheese Awards 2023**

Producer Name aus Location war bei den World Cheese Awards, die dieses Jahr am Freitag, 27. Oktober im Trondheim Spektrum, Norwegen, stattfanden, unter den Siegern. Aus 4,502 Käsen sicherte sich Product Name, ein variety Käse von Company Name Bronze / Silver / Gold / Super Gold in dem weltweit angesehensten Wettbewerb, bei dem alles nur um Käse geht.

Der Product Name beeindruckte ein Panel führender Käseexperten, u.a. Kritiker, Köche, Rezeptersteller, Käufer, Händler, Journalisten, Rundfunk- und Fernsehanstalten und andere Experten in diesem Bereich. Jeder Käse wurde akribisch von den Experten geprüft, wobei Faktoren wie das Erscheinungsbild der Rinde und des Inneren, das Aroma, der Körper, die Textur und vor allem der Geschmack und das Mundgefühl in Betracht gezogen wurden.

Der Preissieger Product Name ist aus [include product description and making technique as well as any wider company information e.g., brand history] hergestellt.

**Producer Name, position bei Company sagt:** „Wir freuen uns sehr, dass wir Bronze / Silver / Gold / Super Gold bei den diesjährigen World Cheese Awards mit unserem Product Name gewonnen haben.“

„Das Gütesiegel von so vielen Käseexperten auf der globalen Bühne zu erhalten, ist wahrhaft preislos für einen Käsemacher. Bei Company Name widmen wir uns mit Herz und Leidenschaft der Herstellung der feinsten Käse und streben immer danach, unseren Kunden das Beste zu bieten. Der Erhalt dieser Auszeichnung beweist, dass unsere harte Arbeit es Wert war. [if you’re a first-time winner, you could explain what made you decide to enter this year. if you’re a multi-award winner, perhaps explain how the awards have added value in terms of credibility, opening doors to new retailers and increasing sales.]”

Beachtliche 4502 Käse wurden für die 35. Ausgabe der World Cheese Awards eingereicht - eine Zunahme von 6 % gegenüber dem Vorjahr. Diese Käse repräsentierten 43 Länder und gewannen die Unterstützung von 954 Unternehmen weltweit (7,23 % mit Sitz im Vereinigten Königreich, 92,77 % international). Beachtenswert ist, dass bei dem Wettbewerb diesmal wieder Produkte aus relativ neuen Teilnahmeländern dabei waren, wie z.B. Polen, Indien, Liechtenstein und der Türkei. Gut etablierte Käseherstellungsnationen wie Italien, Spanien, Frankreich und das Vereinigte Königreich waren gut vertreten mit sowohl neuen Käsen als auch alt bewährten Produkten, wobei die höchste Zahl an Erzeugnissen aus Spanien kam. Das Gastland Norwegen stellte mit 293 norwegischen Käsen seine bisher höchste Zahl an Produkten auf, die dieses Jahr gegeneinander antraten. Im Laufe des Wettbewerbs wurde eine breite Palette and Sorten und Reifegraden präsentiert, die verschiedenste Milcharten wie Büffel- Kuh-, Ziegen- und Schafmilch umfassten.

Alle Käse wurden an einem einzigen Tag beurteilt als 264 Experten aus 38 verschiedenen Nationen das Erscheinungsbild, die Textur, das Aroma und den Geschmack prüften. Bronze, Silber, Gold und Super Gold wurden während der Morgensitzung als Auszeichnung vergeben bevor die Super Golds erneut beurteilt wurden, um die diesjährigen Top 16 Käse zu identifizieren, aus denen der World Champion Käse für 2023 ausgewählt und gekrönt wurde.

Halten Sie sich auf den sozialen Medien auf dem Laufenden: company socials [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-ends-**

Für weitere Informationen, Kommentare oder Bilder kontaktieren Sie bitte email address oder rufen Sie an unter phone number

 **Hinweise für Editoren:**

* Für weitere Informationen besuchen Sie: <https://gff.co.uk/>
* Die World Cheese Awards werden von Guild of Fine Food organisiert.
* Die globalen Hauptpartner des diesjährigen Wettbewerbs sind [HANEN](https://www.hanen.no/en), [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) und [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* Die Hauptsponsoren der World Cheese Awards 2023 sind: [Barbers,](https://www.barbers.co.uk/) [Bertshfoodtec](https://www.bertsch.at/), [The Fine Cheese Co](https://www.finecheese.co.uk/), [Le Gruyère AOP](https://www.gruyere.com/), [Hâute Fromagerie](https://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie/), [Kalt Cheese Technology](https://kalt-ag.ch/en/cheese-vats/), [MENY](https://meny.no/), [Parmigiano Reggiano](https://www.parmigianoreggiano.com/) und [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Zu den World Cheese Awards 2023 Trophy-Sponsoren gehören: [Agri Expo](https://www.agriexpo.online/), [Atalanta Plaza](https://www.atalantacorp.com/), [Forever Cheese](https://forevercheese.com/), [Horgans Delicatessen Supplies](https://www.horgans.com/), Japanese Cheese Council, [Lacteo Network](https://www.lacteonetwork.com/), [Rupp AG](https://www.ruppcheese.at/en/), [Snowdonia Cheese Company](https://www.snowdoniacheese.co.uk/), [Somerdale](https://somerdale.com/) und [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* Die World Cheese Awards 2023 wurden unterstützt von [Academy of Cheese](https://academyofcheese.org/), [Ardis Group](https://ardis.ua/en/), [DERO Groep](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/), [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/), [Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/) und [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* Die Hauptsponsoren von Oste V-M sind [MENY](https://meny.no/) ,[TINE](https://www.tine.no/english) und [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) gemeinsam mit [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) und [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* Die Jury arbeitet in Teams von zwei bis drei Personen und identifiziert alle Käse, die einen Bronze-, Silber-, Gold- oder Super Gold-Award wert sind. Jeder Käse wird auf Aussehen, Textur, Geruch und Geschmack beurteilt. Dabei werden Kriterien wie Erscheinungsbild, Textur, Geruch und Geschmack geprüft und Punkte für die Erscheinung der Rinde und des Teigs vergeben, sowie für das Aroma, den Körper und die Textur des Käses, wobei die meisten Punkte an Geschmack und Mundgefühl gehen. Jedes Team nominiert dann einen außergewöhnlichen Käse als den Super Gold von seinem Tisch. Diese Käse sind die besten der Welt und werden ein zweites Mal von einer Super Jury von 16 international anerkannten Experten beurteilt, von denen jeder einen Käse als Sieger der finalen Juryrunde auswählt. Die Super Jury, die alle vier Ecken der Welt repräsentiert, debattiert dann die finalen 16 Käse vor einem Live-Publikum bevor der World Champion Käse live auf WCA TV (weltweit auf [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/) gestreamt) ausgewählt wird.