

**[Image]**

**Nom du produit de Nom de l'entreprise remporte le prix Bronze / Silver / Gold/ Super Gold aux World Cheese Awards 2023**

Nom du producteur de lieu a été nommé parmi les lauréats des World Cheese Awards qui ont eu lieu à la salle des sports de Trondheim Spektrum en Norvège, le vendredi 27 octobre. Durant le plus prestigieux concours consacré uniquement au fromage du monde, le nom du produit, un(e) variété de fromage produit(e) par nom de la société, a résisté face à la vive concurrence des 4502 fromages en lice pour décrocher le prix Bronze / Silver / Gold / Super Gold très convoité.

Le nom du produit a réussi à impressionner un panel de grands spécialistes du fromage comprenant critiques gastronomiques, chefs cuisiniers, créateurs de recettes, acheteurs, détaillants, journalistes, radiodiffuseurs et autres experts. Ceux-ci ont méticuleusement évalué chaque fromage, en tenant compte de facteurs tels que l’apparence extérieure de la croûte et de la pâte ainsi que l’arôme, le corps et la texture et, plus particulièrement, la saveur et la sensation en bouche.

Le/La nom du produit primé(e) est produit(e) [inclure une description du produit et de la technique de fabrication, ainsi que toute information utile sur la société, comme par exemple le parcours de la marque].

**Pour nom du producteur, poste chez société :** « Nous sommes très heureux d’avoir remporté le prix Bronze / Silver / Gold / Super Gold aux World Cheese Awards de cette année pour notre nom du produit.

Il est vraiment inestimable pour un fromager d’être reconnu par tant d’experts mondiaux du fromage. Chez nom de la société, nous mettons toute notre passion dans la production des meilleurs fromages pour le plaisir de notre clientèle. Cette récompense prestigieuse démontre que nos efforts en valaient la peine. [Si c’est la première fois que vous gagnez un prix, vous pourriez expliquer ce qui vous a poussé à participer cette année. Si vous aviez déjà remporté un prix, pourquoi ne pas expliquer comment ce prix vous a fait gagner en crédibilité, vous a ouvert des portes auprès de nouveaux détaillants ou vous a permis d’accroître vos ventes ?] »

Au total, 4 502 fromages ont été jugés lors de cette 35e édition des World Cheese Awards, 6 % de plus que l’an passé ! Ces fromages issus de 43 pays ont été présentés par 954 producteurs à travers la planète (7,23 % basés au Royaume-Uni, 92,77 % dans le reste du monde). Certains pays ayant fait une première apparition relativement récente au concours, dans les dernières années, comme la Pologne, l’Inde, le Liechtenstein et la Turquie, ont une fois de plus présenté des produits. Les pays producteurs de fromage établis de longue date, comme l’Italie, l’Espagne, la France et le Royaume-Uni étaient bien représentés par des nouveaux candidats ainsi que des habitués. Le plus grand contingent venait d’Espagne. La Norvège, pays hôte, a mis en avant plus de participants que jamais : 293 fromages issus de ce pays étaient en compétition cette année. Tout au long de la compétition, on a pu découvrir divers styles et stades d’affinage mettant en vedette des laits variés de diverses sources : bufflonne, vache, chèvre, brebis...

Le jugement s’est tenu sur une seule journée. Au cours de celle-ci, 264 experts issus de 38 pays ont évalué l’apparence, la texture, l’arôme et le goût des fromages. L’attribution des médailles Bronze [Bronze], Silver [Argent], Gold [Or] et Super Gold [Super Or] a été décidée lors de la session du matin, avant le réexamen des fromages Super Gold en vue de définir les 16 meilleurs fromages de l’année. Le Champion du monde des fromages 2023 a alors été sélectionné et couronné.

Restez informés sur les réseaux : réseaux sociaux de la société [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-fin-**

Pour de plus amples informations, nous offrir vos retours ou demander des photos, veuillez nous contacter à l’adresse e-mail adresse e-mail ou appeler le numéro de téléphone

**Notes à l’attention des rédacteurs en chef : :**

* Pour de plus amples informations, visitez le site <https://gff.co.uk/>
* Les World Cheese Awards sont organisés par le Guild of Fine Food.
* Pour cette édition, les Partenaires principaux de la compétition seront [HANEN](https://www.hanen.no/en), [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) et [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* Les principaux sponsors des World Cheese Awards 2023 sont [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/), [Haute 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/) et [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Les trophées des World Cheese Awards 2023 sont sponsorisés par [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/) et [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* Les partenaires des World Cheese Awards 2023 sont [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/) et [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* Les principaux sponsors de l’Oste V-M sont [MENY](https://meny.no/) ,[TINE](https://www.tine.no/english) et [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/), ainsi que [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) et [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* Les juges se répartissent en équipes de deux à trois personnes et se lancent à la recherche des fromages à récompenser par une médaille : Bronze, Silver, Gold ou Super Gold. Ils examinent l’apparence, le toucher, l’odeur et le goût de chaque fromage et notent de nombreux aspects tels que la croûte, la pâte, l’arôme, le corps et la texture du fromage. La majorité des points est attribuée pour la saveur et la sensation en bouche. Chaque équipe désigne ensuite un fromage exceptionnel – qui reçoit la dénomination de Super Gold – parmi tous les fromages présents sur leur table. Les fromages choisis sont les meilleurs du monde et ils sont jugés une seconde fois par un Grand jury composé de 16 experts de renommée internationale ; chacun d’entre eux choisit un fromage pour lequel il prend parti dans la phase finale du concours. Ce Grand jury, représentant tous les continents, délibère sur les 16 fromages directement devant le public avant de choisir le fromage Champion du Monde qui est annoncé en direct sur WCA TV, diffusé sur les plateformes de streaming du monde entier sur [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/).