



03.10.2008 - 11:47 Uhr

## Nuovo successo per la famiglia von Mühlenen

*Düdingen (ots) -*

I von Mühlenen, campioni mondiali del formaggio, hanno vinto 12 premi in occasione dei World Cheese Awards a Dublino grazie al Le Gruyère Premier Cru, all'Emmentaler Tradition Premier Cru e ad altre cinque specialità di formaggio svizzero.

La famiglia von Mühlenen, campione mondiale del formaggio nel 1992, 2002, 2005 e 2006, ha vinto un totale di 12 premi ai World Cheese Awards di quest'anno. Si è così rivelata essere uno dei partecipanti di maggior successo, vincendo anche il titolo di miglior Le Gruyère, di miglior formaggio duro DOC e qualificandosi terza in tutte le categorie. L'annuale cerimonia dei World Cheese Awards si è svolta a Dublino dal 29 settembre al 1° ottobre 2008, con una partecipazione totale di oltre 2400 formaggi provenienti da tutto il mondo.

Vincitori dei premi d'oro:

- Le Gruyère Premier Cru Bio prodotto da Pierre Buchillier a Les Moulins
- Le Gruyère Premier Cru prodotto da Adrian Scheidegger a Niedermuhren
- Weisstensteiner prodotto da Marc Jakob a Kyburg - Buchegg
- Bucheggberg prodotto da Marc Jakob a Kyburg - Buchegg

Vincitori dei premi d'argento:

- Le Gruyère Premier Cru prodotto da Markus Sturny a Lanthen
- Alpenglocke prodotto da Franz Jungo a Struss
- Almrausch Ruschtig prodotto da Henri Ledentu a Villar-s-Glâne

Vincitori dei premi di bronzo:

- Le Gruyère Premier Cru prodotto da Markus Sturny a Lanthen
- Le Gruyère Premier Cru prodotto da Alexandre Guex a Châtonnaye
- Le Gruyère Premier Cru prodotto da Franz Jungo a Struss
- Emmentaler Tradition Premier Cru prodotto da Anton Wyss a Mutten
- Aegeri Bergkäse prodotto da Niklaus Duss a Aegeri

Il formaggio Le Gruyère Premier Cru Bio è stato nominato migliore Gruyère DOC e migliore formaggio duro DOC, ottenendo inoltre il terzo posto in tutte le categorie.

La famiglia von Mühlenen ha così riscosso nuovamente un grande successo per il formaggio svizzero, dopo essersi aggiudicata il titolo di campione del mondo ai World Cheese Awards nel 1992, 2002, 2005 e il titolo di campione del mondo nel 2006 in Wisconsin (USA). Il fatto che, oltre a formaggi rinomati come il Le Gruyère e l'Emmentaler, siano stati premiati anche formaggi nuovi e sconosciuti dimostra come la Svizzera sia in grado di offrire una vasta gamma di formaggi di qualità e la famiglia von Mühlenen è orgogliosa di contribuire con nuovi formaggi al successo della Svizzera all'estero.

La famiglia von Mühlenen si dedica da quattro generazioni al tradizionale formaggio a base di latte crudo della Svizzera e lo commercia in tutto il mondo. Nei mercati più importanti, la Germania, la Gran Bretagna e l'Italia, la famiglia von Mühlenen è rappresentata dalle proprie filiali, mentre in altri paesi collabora con altri commercianti. L'azienda viene gestita da Roger von Mühlenen e da suo

figlio, Walo von Mühlener. In totale, oltre 50 caseifici consegnano i propri formaggi a base di latte crudo all'azienda von Mühlener, il cui assortimento include, oltre al Le Gruyère Premier Cru e all'Emmentaler Premier Cru, famosi in tutto il mondo, più di altre 100 specialità.

Si possono trovare immagini da pubblicare liberamente all'indirizzo:

<http://www.photopress.ch/image/von+muehlener/world+cheese+award>

Contatto:

Walo von Mühlener  
CH-3186 Düdingen  
Tel.: +41/26/492'93'30  
Fax: +41/26/492'93'39  
Mobile: +41/79/217'54'11  
E-Mail: [walo@vonmuelener.net](mailto:walo@vonmuelener.net)  
Internet: <http://www.vonmuelener.ch>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100016056/100570842> abgerufen werden.