

30.11.2012 - 10:28 Uhr

Selection Walo Von Mühlenen au World Cheese Award 2012 à Birmingham



L'incroyable retour de l'affineur de fromages Walo von Mühlenen au World Cheese Award 2012 à Birmingham! Après s'être séparée de l'entreprise éponyme en 2011, la famille von Mühlenen a sorti un nouvel assortiment sous la marque Selection Walo von Mühlenen présentée au World Cheese Award. Trois fromages de cette gamme ont réussi à se faire une place parmi les 16 meilleurs fromages retenus pour la session finale (sur les 2 780 fromages mondiaux présentés). Selection Walo von Mühlenen est ainsi de loin le participant le plus brillant. Aucun autre n'avait plusieurs types de fromage à cette dernière étape. Même si cela n'a pas suffi au final pour décrocher le titre de champion du monde puisqu'il manquait 5 points (score: 109), le résultat est néanmoins fabuleux pour un assortiment si jeune.

Les 11 distinctions suivantes ont été remportées par la marque Selection Walo von Mühlenen lors du World Cheese Award 2012:

Super certificat d'or pour:

- Störnächäs extra würzig de Marcel Gabriel
- Rotwii Bärghler, un fromage à pâte dure affiné au vin rouge d'Eicher Cristian
- Le Gruyère Selection Extra, 14 mois de maturation en grotte, produit par Vincent Tyrode

Certificats d'or pour:

- Vacherin Mont d'Or produit par Vincent Tyrode
- Seisetaler produit par Serge Bongard
- Fumettli produit par Eicher Christian

Certificats d'argent pour:

- Le Gruyère Selection Extra, 14 mois de maturation en grotte, produit par Vincent Tyrode à Auberson
- Le Poya, produit par Milco SA
- Gallus, produit par Marcel Gabriel

Certificats de bronze pour:

- Chrütermänteli produit par Christian Eicher
- Vacherin Mont d'Or, produit par Vincent Tyrode

Ces nouvelles distinctions soulignent de façon impressionnante la norme de qualité élevée de la gamme Selection Walo von Mühlenen. La famille von Mühlenen a déjà reçu de nombreuses récompenses les années précédentes, les principales étant sans conteste les 3 titres de champion du monde des World Championships 2006 au Wisconsin.

Contact:

Walo Von Mühlenen
Tél.: +41/79/217'54'11
Fax: +41/86/079/217'54'11
E-Mail: walo@selectionwalo.ch
Web: www.selectionwalo.ch

Medieninhalte



World Cheese Award 2012, Walo von Mühlenen avec le Gruyère Switzerland AOC, affiné en grottes 14 mois. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "ots.photo/Selection Walo von Mühlenen"



World Cheese Award 2012, Walo von Mönchlenen avec le St. Emmentaler. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "ots.photo/Sélection Walo von Mönchlenen"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100053219/100729287> abgerufen werden.