

02.12.2013 - 09:35 Uhr

Après avoir remporté le titre mondial en 2012 pour le meilleur nouveau fromage, l'affineur Walo est une fois de plus le participant rencontrant le plus de succès au World Cheese Award (IMAGE)



Granges-Paccot (ots) -

Après le grand succès en 2012 avec le titre de champion du monde pour le meilleur nouveau fromage et 13 distinctions, l'affineur Walo von Mühlenen a envoyé 11 fromages différents au World Cheese Award 2013 et a remporté un total de 11 distinctions, dont 3 médailles Super Gold. Ces nouvelles récompenses confirment une fois de plus la qualité des spécialités fromagères suisses de l'affineur Walo. La famille von Mühlenen s'est fixé comme objectif la sélection des meilleurs fromages au lait cru Suisse en les affinant à la perfection. La popularité croissante des fromages de l'affineur Walo en Europe et outre-mer montre qu'offrir la meilleure qualité est la bonne stratégie pour les fromages suisses.

Les distinctions de l'affineur Walo von Mühlenen:

3 x Super Gold

- Le Gruyère AOP affiné 14 mois
- Stärrnächäs extra-épicé, fromage de Saint-Gall, affiné 8 mois

1 x or

- Le Gruyère AOP affiné 14 mois

5 x argent

- Sélection d'or au rouge, fromage à pâte dure affiné au vin rouge, affiné 12 mois
- Burechäs avec vin rouge, un fromage en tranches au vin rouge, affiné 10 mois
- Le Gruyère Suisse AOP affiné 14 mois

- Le Poya, fromage à pâte dure affiné 8 mois
- L'Armailli de la Gruyère, fromage en tranches affiné 6 mois

2 x bronze

- Sélection d'or au vin rouge, fromage à pâte dure affiné au vin rouge
- Stärnächäs extra-épicié, un fromage de Saint-Gall, affiné 8 mois

Contact:

Walo Von Mühlenen
T 0041 79 217 54 11
F 0041 86 079 217 54 11
E-mail: walo@affineurwalo.ch
www.affineurwalo.ch

Medieninhalte



Affineur Walo von Mühlenen au World Cheese Award 2013  Birmingham, UK.
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/Affineur Walo von Mühlenen"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100053219/100748068> abgerufen werden.