



Communiqué de presse

Prix Mondial du Fromage 2015 - World Cheese Awards 2015, Birmingham

Cremo, sous sa marque commerciale de fromages Von Mühlenen, gagne le prix suprême du "World Champion Cheese 2015" aux World Cheese Awards 2015!

La société Cremo, sous sa marque commerciale Von Mühlenen pour la cinquième fois Championne du monde du fromage aux World Cheese Awards, victorieuse déjà en 2006, 2005, 2002 et en 1992 (dont une deuxième place en 2008), gagne le prix suprême du "World Champion Cheese 2015" avec son fromage Gruyère AOP Premier Cru.



Cremo a remporté cette année la plupart des prix des fromages Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP et Raclette Mazot, dont trois fromages ont été primés avec de l'or ! Les résultats obtenus en or, en argent et en bronze démontrent ainsi de la très grande qualité des fromages commercialisés par la société Cremo.

Plus de 2'700 sortes de fromages étaient présentées au World Cheese Awards 2015 à la BBC Good Food Show à Birmingham.

Prix gagnés en 2015 par Cremo et la marque Von Mühlenen:

WINNER des World Cheese Awards 2015

- Gruyère Premier Cru Châtonnaye

1 x Super Gold:

- Gruyère Premier Cru Châtonnaye

2 x Gold:

- Gruyère Premier Cru Lanthen
- Raclette Mazot Cremo

3 x Silver:

- Gruyère Premier Cru Niedermuhren
- Vacherin Fribourgeois Rustic Cremo
- Vacherin Fribourgeois Rustic Cremo

3 x Bronze:

- Gruyère Classic Niedermuhren
- Gruyère Premier Cru Strauss
- Gruyère Premier Cru Cremo

Cremo – Von Mühlennen

De longue date, von Mühlennen s'est fait une renommée dans la fabrication traditionnelle de fromages de qualité en Suisse.

Après avoir produit leurs fromages pendant des siècles en été sur les alpages, les paysans suisses commencèrent, au début du 19e siècle, à descendre la production dans les vallées. Cette production centralisée et accrue engendra un besoin de plus grandes caves. Un grand nombre de nouveaux centres d'affinage virent alors le jour.

Depuis sa fondation, von Mühlennen est restée une entreprise familiale, en 2006 elle a été reprise par Cremo SA. Elle dispose des installations les plus modernes. L'entreprise est située à Guin, près de Fribourg. Cette région est fameuse pour son «Le Gruyère Fribourg», son «Emmentaler Switzerland» et pour plein d'autres spécialités à base de lait cru. Aujourd'hui la gestion de l'entreprise est assurée par les spécialistes en matière de fromages de Cremo SA.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez svp contacter:

Cremo SA
René Ruch
Manager de la marque Von Mühlennen
www.vonmuhlenen.ch
30 Novembre 2015