



Communiqué de presse - Düdingen 26 nov. 10

von Mühlenen triomphe au World Cheese Award 2010 à Birmingham

L'entreprise von Mühlenen, champion du monde du fromage en 1992, 2002, 2005 et 2006, gagne au World Cheese Award à Birmingham (Angleterre) la distinction « Meilleur fromage non anglais » et obtient le titre du Meilleur « Le Gruyère Switzerland AOC ».

Le World Cheese Awards a eu lieu cette année dans le cadre de la plus grande foire de consommateurs en Angleterre, la BBC Good Food Show de Birmingham. La concurrence a été très rude, avec plus de 2600 fromages du monde entier. La Suisse en particulier comptait de nombreux participants. Von Mühlenen a participé avec des fromages de différentes fromageries, et a remporté en tout 13 prix. Encore une fois, "Le Gruyère Fribourg Premier Cru" a été décoré avec les plus grandes récompenses. Au total il gagna trois prix, dont celui dans la catégorie prestigieuse "Meilleur fromage non anglais".

Voici les distinctions suivantes qui ont été gagnées par von Mühlenen durant le World Cheese Award 2010 :

Meilleur fromage non Anglais

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Lanthen

Meilleur fromage au lait cru

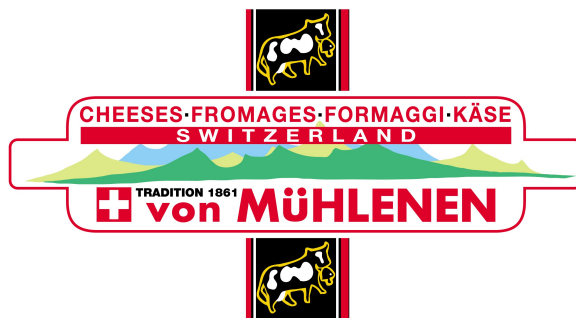
Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Lanthen

Meilleur « Le Gruyère AOC »

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Lanthen

Certificat Super Gold

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Lanthen



Les certificats d'or

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Niedermuhren
Le Gruyère Fribourg Classic, fromagerie Lanthen
Alpine Bell, fromagerie Strauss

Certificats d'argent

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Châtonnaye
Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Niedermuhren
Le Gruyère Fribourg Classic, fromagerie Strauss
Emmental Tradition Premier Cru fromage Mutten

Certificats de bronze

Le Gruyère Premier Cru, fromagerie Strauss
Emmental Tradition Classic, fromagerie Arni

Le renouvellement des distinctions dont jouit l'entreprise von Mühlenen souligne avec force les hauts standards de qualité qui lui ont jusqu'à ce jour permis d'obtenir huit titres de champion du monde :

Emmental Tradition Premier Cru (4 x Champion du Monde)

Champion du monde toutes catégories au Wisconsin, 2006
Champion du monde dans la catégorie Swiss Style au Wisconsin, 2006, 2004, 1998

Le Gruyère Premier Cru Fribourg (4 x Champion du Monde)

Champion du monde toutes catégories au World Cheese Award, 2005, 2002, 1992
Champion du monde dans la catégorie affinage de fromage, Wisconsin 2006

A propos de von Mühlenen

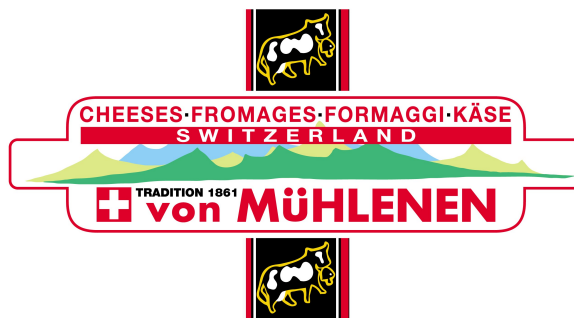
La famille von Mühlenen a fondé son entreprise avec les caves d'affinage en 1861 et est depuis devenu un acteur important dans la production fromagère suisse. Von Mühlenen fut depuis sa fondation une entreprise familiale. Aujourd'hui à la tête de la société Roger et Walo von Mühlenen sont la troisième et la quatrième génération de la famille à la diriger. La société est basée à Düdingen près de Fribourg. Une région qui est connue pour ses « **Le Gruyère Fribourg** », ses « **Emmental Tradition** » et pour beaucoup d'autres spécialité au lait cru. Les fromages de von Mühlenen sont produits exclusivement avec du lait cru pur, en utilisant les méthodes traditionnelles de maturation qui ont fait leurs preuves depuis plus de 140 ans. La production a lieu dans plus de 50 fromageries situées dans une sélection de régions de la Suisse.

Le fromage traditionnel de la famille von Mühlenen est issu de ces fromageries sélectionnées qui produisent exclusivement pour l'entreprise. La longue expérience et la collaboration souvent sur plusieurs générations garantissent que seul les

von Mühlenen AG
Bonnstrasse 1
3186 Düdingen - Switzerland
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30
Fax +41 26 492 93 39
www.vonmuhlenen.ch
admin@vonmuhlenen.ch



meilleurs maîtres fromagers produisent pour von Mühlenen. Outre la qualité, la famille von Mühlenen accorde également beaucoup d'importance au fait que les produits traditionnels gardent leur caractère original. Par conséquent sont sélectionnés seulement les fromagers des régions d'origine de chaque type de fromage et qui travaillent selon des méthodes traditionnelles.

A propos de Le Gruyère Fribourg Suisse AOC

La zone de production actuelle des «Le Gruyère» recouvre la totalité de la Suisse occidentale avec des « satellites » dans l'Emmental et même en Saint-Gall. En revanche, le Gruyère AOC de von Mühlenen est produit et affiné exclusivement dans la zone centrale du canton de Fribourg. D'où l'appellation supplémentaire « Fribourg ».

A propos de l'Emmental Tradition Switzerland AOC

La zone actuelle de la production d'Emmental recouvre la quasi totalité de la Suisse-alsacienne. Le fromage est souvent produit dans des entreprises plus grandes. Les fromageries cherchent leur lait sur une distance pouvant couvrir jusqu'à 30 kilomètres et produisent jusqu'à trois fois par jour plus de 30 meules de fromage. Ce n'est pas le cas de l'Emmental Tradition, qui provient exclusivement de la région du même nom. Le lait doit provenir d'un rayon maximal de dix kilomètres. Les fromageries sont de petite taille et produisent, une fois par jour, trois à six fromages maximum.

Pour des informations complémentaires:

Walo von Mühlenen :

Tél : ++41 26 492 93 30
Fax : ++41 26 492 93 39
e-mail : walo@vonmuhlenen.ch
www.vonmuhlenen.ch

von Mühlenen AG
Bonnstrasse 1
3186 Düringen - Switzerland
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30
Fax +41 26 492 93 39
www.vonmuhlenen.ch
admin@vonmuhlenen.ch