

Bern, 06.06.2013, Medienmitteilung

7 Medaillen für die Schweizer Käser an der Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, in Tours, Frankreich

Im Rahmen des Wettbewerbs der Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, die vom 1. bis 3. Juni 2013 stattfanden, holten die Schweizer Käsespezialisten 7 Medaillen.

200 Käse wurden während zwei Stunden von den 79 Richtern beurteilt. Zu den Beurteilungskriterien gehörten der allgemeine Eindruck, das Aussehen, das Mundgefühl, die Beschaffenheit, der Geruch, der Geschmack und das Aroma.

19 dieser 200 Käse, darunter zwei Schweizer Käse, wurden mit einer Note von 16 und mehr bewertet und erhielten eine Goldmedaille. Die zwei Schweizer Goldmedaillengewinner sind:

- ★ **K-ré**, in der Kategorie Weichkäse geschmiert, hergestellt von Fromagerie Fleurette, Fam. Michel Beroud, 1659 Rougemont VD
- ★ **Fromage de Montagne du Jura**, in der Kategorie Hartkäse, hergestellt von Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE

23 Käse, darunter fünf Schweizer Käse, wurden mit einer Note von 14 und mehr bewertet und erhielten eine Silbermedaille. Die fünf Schweizer Silbermedaillengewinner sind:

- ★ **Le Gruyère AOP mi-salé**, in der Kategorie Hartkäse, hergestellt von Fromagerie de Misery, Kern Grégoire, 1721 Misery FR. Affiniert durch Margot Fromages SA, 1400 Yverdons-les-Bains VD
- ★ **Le Gruyère AOP alpage**, in der Kategorie Hartkäse, hergestellt von Nicolas Rey, Alpage de Plan Rion. Affiniert durch H. Huguenin Fromages SA, 1844 Villeneuve VD
- ★ **Tête de Moine AOP Bio**, in der Kategorie Halbhartkäse, hergestellt von Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE
- ★ **Mont-Soleil**, in der Kategorie Halbhartkäse, hergestellt von Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier BE
- ★ **La Tomme Fleurette**, in der Kategorie Weichkäse mit Weisseschimmel, hergestellt von Fromagerie Fleurette, Fam. Michel Beroud, 1659 Rougemont VD

Hinweis an die Redaktionen:

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Andréas Leibundgut via E-Mail andreas.leibundgut@fromarte.ch oder 031 390 33 31

FROMARTE die Schweizer Käsespezialisten umfasst als Dachverband rund 550 gewerbliche Käseriesen, einen Marktanteil von rund einem Drittel an der Milchverarbeitung, zwei Drittel der Schweizer Käseproduktion und 80 Prozent der Käseexporte.