

14.12.2022 – 12:14 Uhr

Waadtländer Käse gewinnt Gold

Waadtländer Käse gewinnt Gold

An der International Cheese & Dairy Trophy in Frankfurt hat der «St-Etienne» in der Kategorie «Sonstiger Kuhmilchweichkäse mit Edelschimmelrinde» die Gold Medaille gewonnen. Der Käse stammt aus dem Hause Le Grand Pré.

Le Grand Pré vereint alle Weichkäse Spezialitäten der 1889 gegründeten Moudon-Käseschule. Der extra cremige Wettbewerbssieger St-Etienne überzeugte die Jury mit seinem leicht würzigen Geschmack und holte volle Punktzahl bei den Kriterien Geschmack und Geruch. Jacques Demierre, Geschäftsführer der Käserei, freut sich sehr über die Medaille: «Diese Art von Auszeichnung ist nicht nur eine hohe qualitative Anerkennung unserer Weichkäse, sondern auch das Ergebnis der täglichen Arbeit des gesamten Teams der Käserei. Und das auf der europäischen Bühne, die reich an vielfältigen Milchprodukten ist!»

Porträt der Käserei Le Grand Pré SA, Moudon

2022 hat IP-SUISSE die Produktion und Vermarktung der Weichkäse der 2013 von Prolait in Moudon gegründeten Käserei Le Grand Pré SA übernommen. Die Spezialitäten der Weichkäserei sind den Konsument:innen unter den Marken Reblochon de Moudon, Baronne de Jolimont, Dagobert, Convive, Coeur de Moudon und Bourg Mignon bekannt. Hinzu kommen neu entwickelte Marken wie Petit-Boisé und St-Etienne.

Für weitere Auskünfte:

Le Grand Pré SA / IP-SUISSE:

Jacques Demierre: jacques.demierre@legrandpre.ch,
021 905 50 22 / 079 567 41 81

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100900190> abgerufen werden.