

15.09.2023 – 14:36 Uhr

Waadtländer Weichkäse wird in Frankreich mit Gold ausgezeichnet

Waadtländer Weichkäse wird in Frankreich mit Gold ausgezeichnet

An der Mondial du Fromage et Produits laitiers in Tours Loire Valley gewannen die Weichkäse «Reblochon», «St-Etienne» und «Mini-Cœur de Moudon» die Goldmedaille in der Kategorie «Käse aus Kuhmilch». Die Käse stammen aus dem Haus Le Grand Pré SA in Moudon.

Le Grand Pré vereint alle Weichkäsespezialitäten der 1889 gegründeten Käsefachschule von Moudon. Die Medaillengewinner des Wettbewerbs, darunter der Reblochon de Moudon, die Extra-Weichkäsesorten St-Etienne und Mini-Cœur (neu!), überzeugten die Jury in einer Blindverkostung, bei der mehrere Kriterien wie äussere Aspekte, Geruchsaromen, Textur im Mund/Schnitt, Geschmack und Ausgewogenheit der Geschmacksrichtungen zusammengeführt wurden.

Jacques Demierre, Geschäftsführer der Käserei, freut sich sehr über diese Auszeichnungen: «Diese Art von Auszeichnung stellt nicht nur eine hohe qualitative Anerkennung unserer weichen Teigwaren dar, sondern ist auch das Ergebnis der täglichen Arbeit des gesamten Teams der Käserei und das auf der europäischen Bühne, die reich an vielfältigen und qualitativ sehr hochwertigen 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 Konsumierenden 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. Das Mini-Coeur gehört zu den letzten Neuheiten!

Für weitere Informationen:

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/100054062/100911276> abgerufen werden.