

**[Immagine]**

**Nome del prodotto di Nome dell’azienda si aggiudica il premio Bronze / Silver / Gold / Super Gold ai World Cheese Awards 2023**

Nome del produttore da Località è stato nominato tra i vincitori dei World Cheese Awards, che si sono svolti venerdì 27 ottobre presso il Trondheim Spektrum, in Norvegia. Distinguendosi tra 4,502 prodotti iscritti, il Nome del prodotto, una varietà del formaggio prodotto da Nome dell’azienda, ha vinto l’ambito premio Bronze / Silver / Gold / Super Gold nell’evento più prestigioso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio.

Il Nome del prodotto ha sbalordito alcuni dei maggiori esperti mondiali del settore caseario, tra cui critici, chef, autori di ricette, acquirenti, rivenditori e giornalisti, presentatori televisivi ed esperti del settore. Gli esperti hanno attentamente valutato ciascun formaggio sull'aspetto della crosta e della pasta, nonché l'aroma, il corpo e la consistenza, ed in modo particolare il sapore e sensazione al palato.

Il pluripremiato Nome del prodotto è prodotto [inserire la descrizione del prodotto e la modalità di produzione, nonché qualsiasi informazione aziendale generale, ad esempio la storia dell’azienda].

**Nome del produttore, ruolo all’interno dell’azienda commenta**: “Siamo entusiasti di aver vinto il premio Bronze / Silver / Gold / Super Gold ai World Cheese Awards di quest'anno per il nostro Nome del prodotto,

“Aver ottenuto il sigillo di approvazione da parte di tanti esperti internazionali del settore caseario non ha prezzo per un produttore di formaggio. In Nome dell’azienda, mettiamo tutti noi stessi nei nostri formaggi e desideriamo solamente di ottenere il meglio per i nostri clienti; vincere questo trofeo è la prova che ne è valsa la pena. [se hai vinto un premio per la prima volta, potresti spiegare cosa ti ha spinto a partecipare quest'anno. Se hai vinto più premi, spiega come questi hanno aggiunto valore in termini di credibilità, aprendo le porte a nuovi rivenditori e aumentando le vendite.]".

Alla 35a edizione dei World Cheese Awards sono stati presentati ben 4.502 formaggi, con un aumento del 6% rispetto all'anno precedente. I prodotti hanno rappresentato 43 paesi e hanno raccolto la partecipazione di 954 aziende di tutto il mondo (7,23% con sede nel Regno Unito, 92,77% internazionali). In particolare, negli ultimi anni il concorso ha visto la partecipazione di alcuni nuovi iscritti, tra cui Polonia, India, Liechtenstein e Turchia, tra gli altri. Nazioni produttrici di formaggio affermate come Italia, Spagna, Francia e Regno Unito sono state ben rappresentate sia da concorrenti abituali che da nuovi arrivati, con il maggior numero di iscrizioni provenienti dalla Spagna. La Norvegia, paese ospitante, ha presentato il maggior numero di iscrizioni di sempre, con 293 formaggi norvegesi in gara quest'anno. Durante la competizione, sono stati messi in mostra vari stili e stagionature, presentando anche una vasta gamma di latte tra cui di bufala, mucca, capra e pecora.

Tutti i prodotti sono stati valutati in un solo giorno, quando 264 esperti provenienti da 38 nazioni diverse ne hanno esaminato l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore. I riconoscimenti Bronze, Silver, Gold e Super Gold sono stati assegnati durante la sessione mattutina prima che i Super Gold venissero riesaminati per individuare i 16 migliori formaggi di quest'anno, tra cui è stato selezionato e incoronato il World Champion Cheese per il 2023.

Non perdere tutti gli aggiornamenti sui social: social media dell’azienda [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-fine-**

Per maggiori informazioni, dichiarazioni o immagini si prega di contattare presso indirizzo email o telefonare al numero di telefono

**Note per gli editori**

* Per maggiori informazioni, di prega di visitare il sito: <https://gff.co.uk/>
* I World Cheese Awards sono organizzati da Guild of Fine Food.
* I Principal Global Partners di quest’anno sono [HANEN](https://www.hanen.no/en), [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/), e [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* I principali sponsor dei World Cheese Awards 2023 sono [Barbers,](https://www.barbers.co.uk/) [Bertshfoodtec](https://www.bertsch.at/), [The Fine Cheese Co](https://www.finecheese.co.uk/), [Le Gruyère AOP](https://www.gruyere.com/), [Hâute Fromagerie](https://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie/), [Kalt Cheese Technology](https://kalt-ag.ch/en/cheese-vats/), [MENY](https://meny.no/), [Parmigiano Reggiano](https://www.parmigianoreggiano.com/), e [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Gli sponsor dei trofei ai World Cheese Awards 2023 sono [Agri Expo](https://www.agriexpo.online/), [Atalanta Plaza](https://www.atalantacorp.com/), [Forever Cheese](https://forevercheese.com/), [Horgans Delicatessen Supplies](https://www.horgans.com/), Japanese Cheese Council, [Lacteo Network](https://www.lacteonetwork.com/), [Rupp AG](https://www.ruppcheese.at/en/), [Snowdonia Cheese Company](https://www.snowdoniacheese.co.uk/), [Somerdale](https://somerdale.com/), e [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* I sostenitori dei World Cheese Awards 2023 [Academy of Cheese](https://academyofcheese.org/), [Ardis Group](https://ardis.ua/en/), [DERO Groep](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/), [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/), [Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/), and [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* I principali sponsor di Oste V-M sono [MENY](https://meny.no/) ,[TINE](https://www.tine.no/english) e [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) in collaborazione con [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) e [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* I giudici divisi in squadre da due o tre componenti identificano tutti i formaggi degni di un premio Bronze, Silver, Gold, or Super Gold. Valutano l’aspetto, la sensazione, l’odore ed il gusto di ogni prodotto, esaminando l’aspetto della crosta e della pasta, nonché l’aroma, il corpo e la consistenza del formaggio e assegnando la maggior parte dei punti al sapore e sensazione in bocca. Ogni squadra, nell’ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che portarà all’esame finale della giuria. La Super Giuria, rappresentante i quattro angoli del mondo, procede infine ad esaminare i 16 formaggi finalisti di fronte ad un pubblico dal vivo, prima di eleggere il World Champion Cheese in diretta internazionale su WCA TV presso il sito web [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/).