

**[Image]**

**Το προϊόν Όνομα προϊόντος της εταιρείας Όνομα εταιρείας κερδίζει το Χάλκινο / Αργυρό / Χρυσό / Υπερ-Χρυσό βραβείο στον διαγωνισμό World Cheese Awards 2023**

Το προϊόν του παραγωγού Όνομα παραγωγού από τοποθεσία στέφθηκε νικητής στα βραβεία World Cheese Awards, που διεξάχθηκαν στο Trondheim Spektrum της Νορβηγίας την Παρασκευή 27 Οκτωβρίου. Ανάμεσα σε 4.502 συμμετοχές, το προϊόν Όνομα προϊόντος, ένα τυρί Ονομα ποικιλίας που παρασκευάζεται από την εταιρεία Όνομα εταιρείας απέσπασε το ζηλευτό Χάλκινο / Αργυρό / Χρυσό / Υπερ-Χρυσό βραβείο στον πιο διακεκριμένο διαγωνισμό του κόσμου αποκλειστικά για το τυρί.

Το προϊόν Όνομα προϊόντος εντυπωσίασε την επιτροπή που αποτελείτο από κορυφαίους ειδήμονες του τυριού, όπως κριτικοί, σεφ, δημιουργοί συνταγών, καταστήματα λιανικής, υπεύθυνοι αγορών, δημοσιογράφοι, παρουσιαστές και ειδικοί του κλάδου. Αυτοί οι ειδήμονες αξιολόγησαν σχολαστικά κάθε τυρί, λαμβάνοντας υπόψη παράγοντες όπως η εμφάνιση του φλοιού και του εσωτερικού του τυριού, το άρωμα, το σώμα, η υφή του και κυρίως η γεύση του και η αίσθηση που αφήνει στο στόμα.

Το βραβευμένο προϊόν Όνομα προϊόντος παρασκευάζεται [συμπεριλάβετε περιγραφή και τεχνική παρασκευής του προϊόντος, καθώς και γενικότερες πληροφορίες για την εταιρεία, π.χ. την ιστορία της επωνυμίας].

**Ο/η [Όνομα παραγωγού], Όνομα θέσης στην εταιρεία Όνομα εταιρείας δήλωσε:** «Είμαστε ενθουσιασμένοι που κερδίσαμε ένα Χάλκινο / Αργυρό / Χρυσό / Υπερ-Χρυσό βραβείο στον φετινό διαγωνισμό World Cheese Awards για το προϊόν μας, Όνομα προϊόντος,

»Το να φέρει ένας παραγωγός τη σφραγίδα εγγύησης ποιότητας από τόσους πολλούς ειδήμονες του τυριού είναι πραγματικά κάτι το ανεκτίμητο. Στην εταιρεία Όνομα εταιρείας, αφιερωνόμαστε με όλη μας την καρδιά στην παρασκευή εξαιρετικών τυριών για τους πελάτες μας και ένα βραβείο τέτοιου κύρους αποδεικνύει ότι οι προσπάθειές μας αξίζουν και με το παραπάνω. [Αν κερδίσατε για πρώτη φορά, θα μπορούσατε να εξηγήσετε τους λόγους που αποφασίσατε να συμμετέχετε φέτος. Αν έχετε κερδίσει πάνω από ένα βραβείο, θα μπορούσατε να εξηγήσετε τον τρόπο που τα βραβεία προσέφεραν πρόσθετη αξία, π.χ. επιδεικνύοντας αξιοπιστία, προσφέροντας ευκαιρίες προσέγγισης νέων πωλητών και αυξάνοντας τις πωλήσεις.]»

Κατά την 35η συνάντηση του World Cheese Awards υποβλήθηκε ένα απίστευτο πλήθος 4.502 τυριών, σημειώνοντας αύξηση 6% από την προηγούμενη χρονιά. Οι συμμετοχές αυτές εκπροσώπευσαν 43 χώρες και υποβλήθηκαν από 954 εταιρείες από όλο τον κόσμο (το 7,23% με έδρα τους στο Ηνωμένο Βασίλειο και το 92,77% σε άλλες χώρες). Αξίζει να σημειωθεί ότι στον φετινό διαγωνισμό υπέβαλαν ξανά δήλωση συμμετοχής συμμετέχοντες που έχουν πρωτοεμφανιστεί εδώ και λίγα μόλις χρόνια, όπως η Πολωνία, η Ινδία, το Λίχτενσταϊν και η Τουρκία, μεταξύ άλλων. Έθνη με εξαιρετικά εδραιωμένη παραγωγή τυριού, όπως η Ιταλία, η Ισπανία, η Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο, εκπροσωπεύτηκαν επάξια τόσο από διαγωνιζόμενους που είχαν συμμετάσχει ξανά όσο και από νέους διαγωνιζόμενους, ενώ ο υψηλότερος αριθμός συμμετοχών προήλθε από την Ισπανία. Η Νορβηγία, η οποία φιλοξένησε τον διαγωνισμό, υπέβαλε φέτος τον υψηλότερο έως σήμερα αριθμό συμμετοχών της: 293 νορβηγικά τυριά. Καθ' όλο τον διαγωνισμό, παρουσιάστηκε ένα τεράστιο εύρος από στιλ και ωριμάνσεις, χρησιμοποιώντας μια τεράστια ποικιλία από γάλατα, συμπεριλαμβανομένου βουβαλίσιου, αγελαδινού, κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος.

Όλες οι συμμετοχές κρίθηκαν σε μία ημέρα, καθώς 264 γευσιγνώστες από 38 διαφορετικές χώρες εξέτασαν την εμφάνιση, τη σύσταση, το άρωμα και τη γεύση των τυριών. Τα Χάλκινα, Αργυρά, Χρυσά και Υπερ-Χρυσά βραβεία απονεμήθηκαν κατά την πρωινή κριτική αξιολόγηση, προτού γίνει η επανεξέταση των Υπερ-Χρυσών, ώστε να βρεθούν οι φετινοί κορυφαίοι 16. Από αυτούς, επιλέχθηκε το τυρί που κατέκτησε τον τίτλο του Παγκόσμιου Πρωταθλητή για το 2023.

Μπορείτε να ενημερώνεστε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης: Μέσα κοινωνικής δικτύωσης της εταιρείας [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-τέλος-**

Για περισσότερες πληροφορίες, σχόλια ή εικόνες, επικοινωνήστε ηλεκτρονικά στο Διεύθυνση email ή καλέστε στο Αριθμός τηλεφώνου

**Σημειώσεις για εκδότες:**

* Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφτείτε το <https://gff.co.uk/>.
* Τα βραβεία World Cheese Awards διοργανώνονται από το Guild of Fine Food.
* Κύριος Παγκόσμιος Συνεργάτης του φετινού διαγωνισμού είναι οι [HANEN](https://www.hanen.no/en), [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) και [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* Βασικοί χορηγοί του διαγωνισμού World Cheese Awards 2023 είναι οι: [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/) και [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Στους χορηγούς των τροπαίων του διαγωνισμού World Cheese Awards 2023 περιλαμβάνονται οι: [Agri Expo](https://www.agriexpo.online/), [Atalanta Plaza](https://www.atalantacorp.com/), [Forever Cheese](https://forevercheese.com/), [Horgans Delicatessen Supplies](https://www.horgans.com/), το Συμβούλιο Τυριού της Ιαπωνίας, [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/) και [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* Υποστηρικτές του World Cheese Awards 2023 είναι οι: [Academy of Cheese](https://academyofcheese.org/), [Ardis Group](https://ardis.ua/en/), [DERO Groep](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/), το περιοδικό [*Good Cheese*](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/) , [Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/) και [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* Βασικοί χορηγοί του φεστιβάλ Oste V-M είναι οι [MENY](https://meny.no/) ,[TINE](https://www.tine.no/english) και [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) σε συνεργασία με τις [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) και [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* Οι κριτές χωρίζονται σε ομάδες των δύο ή των τριών και εντοπίζουν τα τυριά που αξίζουν το Χάλκινο, Αργυρό, Χρυσό ή Υπερ-Χρυσό βραβείο. Εξετάζουν την όψη, την αίσθηση, τη μυρωδιά και τη γεύση κάθε προϊόντος που συμμετέχει, βαθμολογώντας πτυχές όπως η εμφάνιση του φλοιού και του εσωτερικού, καθώς και το άρωμα, το σώμα και τη σύσταση του τυριού. Οι περισσότεροι βαθμοί απονέμονται για τη γεύση και την αίσθηση που αφήνει στο στόμα. Έπειτα, κάθε ομάδα προτείνει ένα πραγματικά εξαιρετικό τυρί από το τραπέζι της ως υποψήφιο για το Υπερ-Χρυσό (Super Gold) βραβείο. Αυτά τα τυριά αποτελούν την παγκόσμια αφρόκρεμα και αξιολογούνται για άλλη μια φορά από την Τελική Κριτική Επιτροπή, που αποτελείται από 16 διεθνώς αναγνωρισμένους ειδήμονες. Ο κάθε ένας από αυτούς επιλέγει ένα τυρί το οποίο προάγει στον τελικό γύρο της αξιολόγησης. Στη συνέχεια, η Τελική Κριτική Επιτροπή, που αντιπροσωπεύει όλες τις γωνιές της Γης, συζητάει τους τελικούς 16 φιναλίστ μπροστά σε ένα ζωντανό κοινό, προτού επιλέξει τον Παγκόσμιο Πρωταθλητή σε ζωντανή μετάδοση στο WCA TV, μέσω παγκόσμιας ροής στην ιστοσελίδα [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/).