

**Το προϊόν [ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ] του παραγωγού [ΟΝΟΜΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ] κέρδισε το [Χάλκινο/Αργυρό/Χρυσό/Υπερ-Χρυσό βραβείο** *– διαγράψτε όσα δεν ισχύουν***] στον διαγωνισμό World Cheese Awards 2024**

Το προϊόν του παραγωγού [ΟΝΟΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ] από [ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ] στέφθηκε νικητής στα βραβεία World Cheese Awards, που διεξάχθηκαν στο Pavilhão Multiusos de Viseu, στο Βιζέου της Πορτογαλίας. Ξεχωρίζοντας ανάμεσα σε 4.786 συμμετοχές, το προϊόν [ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ], ένα τυρί [ΟΝΟΜΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ Ή ΤΥΠΟΥ ΤΥΡΙΟΥ] που παρασκευάζεται [ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ] απέσπασε το πολυπόθητο [Χάλκινο/Αργυρό/Χρυσό/Υπερ-Χρυσό – *διαγράψτε όσα δεν ισχύουν*] βραβείο στην πιο φημισμένη εκδήλωση του κόσμου αποκλειστικά για τυροκομικά προϊόντα.

Συνολικά 240 κριτές από 39 χώρες χωρίστηκαν σε 104 ομάδες, προκειμένου να αναλάβουν το κολοσσιαίο έργο του καθορισμού των προϊόντων εκείνων που ήταν άξια πιστοποίησης. Η επιτροπή αποτελείτο από γευσιγνώστες που ανήκουν σε μια ευρεία γκάμα τομέων από ολόκληρη τη βιομηχανία, όπως τεχνολόγοι, βαθμολογητές, πωλητές χοντρικής και λιανικής, σεφ, παραγωγοί, επαγγελματίες του κλάδου, δημοσιογράφοι και influencer.

Τα τυριά αξιολογήθηκαν σχολαστικά, με βάση παράγοντες όπως η εμφάνιση της φλούδας και του εσωτερικού του κάθε τυριού, το άρωμα, το σώμα, η υφή του και κυρίως η γεύση του και η αίσθηση που αφήνει στο στόμα. Για να διασφαλιστεί ένας δίκαιος διαγωνισμός, η αξιολόγηση έγινε τυφλά: Οι κριτές έλαβαν μια σύντομη περιγραφή κάθε προϊόντος, αλλά δεν τους δόθηκε καμία ένδειξη της καταγωγής ή του παραγωγού του.

Το βραβευμένο προϊόν [ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ] είναι [καταχωρίστε μια περιγραφή, συμπεριλαμβανομένης μιας περίληψης του τυριού, της διαδικασίας παρασκευής του και ιδιαίτερων χαρακτηριστικών ή ιστορίας που το κάνουν να ξεχωρίζει].

Ο παραγωγός [ΟΝΟΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ] στην εταιρεία [ΟΝΟΜΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ] σχολίασε: [γράψτε ένα σχόλιο, που θα περιλαμβάνει το πώς αισθάνεστε που κερδίσατε το βραβείο, πόσο σημαντική είναι η νίκη αυτή για την επιχείρησή σας και πόσο υπερήφανοι είστε για το προϊόν σας. Αν κερδίζετε για πρώτη φορά, μπορείτε να εξηγήσετε τι σας έκανε να αποφασίσετε να δηλώσετε συμμετοχή. Αν έχετε κερδίσει περισσότερα από ένα βραβεία, μπορείτε να εξηγήσετε τον τρόπο που τα βραβεία σάς προσέφεραν πρόσθετη αξία από άποψη αξιοπιστίας, προσφέροντας ευκαιρίες προσέγγισης νέων πωλητών λιανικής και αυξάνοντας τις πωλήσεις σας].

Ο φετινός διαγωνισμός ήταν ο μεγαλύτερος έως σήμερα, καθώς συμμετείχαν 1.032 εταιρείες από όλο τον κόσμο. Η αξιολόγηση έγινε σε μία μόλις ημέρα: Τα Χάλκινα, Αργυρά, Χρυσά και Υπερ-Χρυσά βραβεία απονεμήθηκαν το πρωί, ενώ τα Υπερ-Χρυσά βραβεία αξιολογήθηκαν εκ νέου από μια τελική επιτροπή γευσιγνωστών το απόγευμα, προκειμένου να καθοριστούν τα 14 κορυφαία τυριά και να επιλεγεί ανάμεσά τους ο απόλυτος νικητής του διαγωνισμού World Cheese για το 2024.

**Ο John Farrand, γενικός διευθυντής του Guild of Fine Food, του οργανισμού που διοργανώνει τα βραβεία World Cheese Awards, σχολίασε:** *«Ο διαγωνισμός World Cheese έχει καθιερωθεί ως μια πραγματικά μοναδική εκδήλωση. Όχι μόνο επειδή συγκεντρώνει μια κριτική επιτροπή που εξετάζει και επιβραβεύει κάθε τυρί με βάση τα ατομικά του χαρακτηριστικά, αλλά και βάσει του τρόπου με τον οποίο μεταλαμπαδεύει την κουλτούρα μιας πόλης και μιας περιοχής στο κοινό του. Ήταν μεγάλη μας χαρά που φέραμε τους κριτές αλλά και εκατοντάδες επαγγελματίες του κλάδου των γαλακτοκομιών στο Βιζέου, στην καρδιά της τυροκομίας στην Πορτογαλία, ώστε να μπορέσουν και εκείνοι να απορροφήσουν την κουλτούρα, τα μοναδικά χαρακτηριστικά της περιοχής (το λεγόμενο terroir) και τη γενναιόδωρη φιλοξενία των κατοίκων της. Ο διαγωνισμός μας παρέχει ένα φόρουμ για την ανταλλαγή απόψεων και τη διασυνοριακή εδραίωση προσωπικών και επαγγελματικών σχέσεων, δραστηριότητες που προάγουμε υπερήφανα*.»

Μπορείτε να ενημερώνεστε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης [προσθέστε το @tag της εταιρείας σας], @guildoffinefood #WorldCheeseAwards

**-τέλος-**

Για περισσότερες πληροφορίες, εικόνες ή για να κανονίσετε μια συνέντευξη, επικοινωνήστε με [ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΑΣ ΕΔΩ]

**Σημειώσεις για εκδότες:**

* Ο διαγωνισμός World Cheese Awards διοργανώνεται από το Guild of Fine Food. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφτείτε το [www.gff.co.uk](http://www.gff.co.uk)
* Κάθε χρονιά, το Guild of Fine Food συνεργάζεται στενά με πάνω από 20 σημεία συγκεντρωτικής αποστολής σε όλο τον κόσμο, ώστε να διασφαλίσει ότι τα τυριά που παραδίδονται στο World Cheese Awards βρίσκονται στην καλύτερη δυνατή κατάσταση για να αξιολογηθούν. Συνεργάζεται επίσης με τις αρχές σε κάθε οργανώτρια χώρα, ώστε να αποκτήσει τις ειδικές άδειες που αφαιρούν τα εμπόδια της εφοδιαστικής διαδικασίας και του κόστους για τους παραγωγούς. Έτσι, μπορούμε να εξασφαλίζουμε ότι μπορούν να συμμετέχουν οι καλύτεροι και οι μικρότεροι βιοτέχνες τυροκόμοι, καθώς και οι μεγαλύτεροι παραγωγοί.

**Βασικοί χορηγοί του World Cheese Awards 2024**:

* [Barber’s](http://www.barbers.co.uk) **|** [Bertsch Foodtec GmbH](http://www.bertsch.at/en) **|** [Hâute Fromagerie](http://www.thecheeselover.co.uk/haute-fromagerie) **|** [Intercheese AG](http://www.intercheese.ch/de) **|** [Kalt Maschinenebau AG](http://www.kalt-ag.ch/en) **|** [Lactogal Produtos Alimetares S.A](http://www.lactogal.pt) **|** [Le Gruyère AOP](http://www.gruyere.com/en/home) **|** [MENY](http://www.meny.no) **|** [Sartori](http://www.sartoricheese.com) **|** [Snowdonia Cheese Company](http://www.snowdoniacheese.co.uk) **|** [The Fine Cheese Co.](http://www.finecheese.co.uk) **|** [The USA Cheese Guild](http://www.cheesefromtheusa.org)

**Χορηγοί τροπαίων του World Cheese Awards 2024**:

* [AGRI Expo](http://www.agriexpo.co.za) **|** [Atalanta Plaza](http://www.atalantacorp.com) **|** [Boska](http://www.boska.com) **|** [Forever Cheese](http://www.forevercheese.com) **|** [Horgans Delicatessen Supplies](http://www.horgans.com) **|** [Japanese Cheese Council](http://www.cheese-fun.jp) **|** [Lacteo Network](https://www.linkedin.com/company/lacteo-network) | [Rowcliffe](http://www.rowcliffe.co.uk) | [Rupp AG](http://www.ruppcheese.at/en) **|** [Specialist Cheesemakers Association](http://www.specialistcheesemakers.co.uk)

**Υποστηρικτές του World Cheese Awards 2024**:

* [Academy of Cheese](http://www.academyofcheese.org) | [Eurilait](http://www.eurilait.co.uk) | [περιοδικό *Good Cheese*](https://gff.co.uk/for-retailers/read-good-cheese/) | [Peter Green Chilled](http://www.petergreenchilled.co.uk) | [The Pangbourne Cheese Shop](http://www.cheese-etc.co.uk) | [Shepherds Purse](http://www.shepherdspurse.co.uk)