

**[Nome do produto] da [empresa] ganha [Bronze [Bronze]/Silver [Prata]/Gold [Ouro]/Super Gold [Super Ouro]** *– eliminar conforme apropriado***] no World Cheese Awards 2024**

[Nome do Produtor] de [Local] foi nomeado entre os vencedores do World Cheese Awards, que se realizou no Pavilhão Multiúsos de Viseu, em Viseu, Portugal. Destacando-se da multidão de 4.786 queijos participantes, o [nome do produto], um queijo [variedade] fabricado em [localização da empresa] conseguiu o muito cobiçado prémio de [Bronze / Prata / Ouro /Super Ouro – *eliminar conforme apropriado*] no concurso mais prestigiado do mundo dedicado exclusivamente aos queijos,

Um total de 240 juízes provenientes de 39 países foi dividido em 104 equipas para empreender a tarefa monumental de determinar quais as inscrições que mereciam uma acreditação. O júri era composto por especialistas de um amplo leque de disciplinas de toda a indústria, incluindo tecnólogos, classificadores, compradores, chefes de cozinha, produtores, retalhistas, profissionais da indústria, jornalistas e influenciadores.

Os queijos foram meticulosamente avaliados com base em fatores como a aparência da casca e da pasta, o aroma, o corpo, a textura e, principalmente, o sabor e a sensação na boca do queijo. Para garantir uma competição totalmente justa, a avaliação é realizada em provas cegas; os juízes receberam uma breve descrição mas sem a indicação da origem ou do produtor do queijo.

O [nome do produto] premiado é [inserir descrição, incluindo uma visão geral do queijo, o processo de fabrico, e quaisquer características ou antecedentes especiais e quaisquer características únicas que o façam sobressair].

[Nome do produtor] da [nome da empresa] comenta: [inserir comentário, incluindo a sua opinião sobre o prémio, o que significa para a sua empresa, e o orgulho que sente pelo produto. Se for vencedor pela primeira vez, poderá explicar o que o levou a decidir participar este ano. Se for um vencedor de vários prémios, talvez possa explicar a forma como os prémios acrescentaram valor em termos de credibilidade, abrindo portas a novos retalhistas e aumentando as vendas].

O concurso deste ano foi o maior de sempre, com a participação de 1.032 empresas de todo o mundo. A avaliação realizou-se ao longo de um único dia, com os prémios de Bronze, Prata, Ouro e Super Ouro a serem atribuídos de manhã e os Super Ouro reavaliados à tarde para encontrar os 14 melhores queijos, de entre os quais foi selecionado o vencedor absoluto, o Queijo Campeão Mundial de 2024.

**John Farrand, director-geral da Guild of Fine Food,** **a organizadora por trás do World Cheese Awards comenta**: “O *World Cheese estabeleceu-se como um evento único. Não só porque reúne um painel de especialistas que avaliam cuidadosamente e premeiam cada queijo pelos seus próprios méritos, mas também pela forma como transmite a cultura de uma cidade e região ao seu público. Adorámos trazer os nossos juízes, bem como centenas de profissionais da indústria de laticínios, a Viseu, mesmo no coração da produção de queijo em Portugal, para estes também poderem absorver a cultura alargada, o terroir e a tão generosa hospitalidade. Proporciona um fórum único para partilhar os pontos de vista, as opiniões e estabelecer relacionamentos pessoais e de trabalho além-fronteiras. É algo que temos muito orgulho em promover*.”

Mantenha-se atualizado nas redes sociais [inserir a sua empresa @tag], @guildoffinefood #WorldCheeseAwards

**-termina-**

Para mais informações, imagens ou para marcar uma entrevista, queira contactar [inserir os seus dados aqui]

**Notas para os editores:**

* O World Cheese Awards é organizado pela Guild of Fine Food, para mais informações visite [www.gff.co.uk](http://www.gff.co.uk)
* Todos os anos, a Guild of Fine Food trabalha em estreita colaboração com mais de 20 pontos de expedição consolidados a nível mundial para garantir que os queijos sejam entregues ao World Cheese Awards no melhor estado possível para avaliação, trabalhando com licenças especiais com os países anfitriões para que as barreiras de logística e de custos sejam eliminadas para os produtores - garantindo que podemos envolver os melhores e os mais pequenos queijeiros artesanais, bem como os produtores maiores.

**Os principais patrocinadores do World Cheese Awards 2024 são:**

* [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)

**Os patrocinadores de troféus do World Cheese Awards 2024 são**:

* [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)

**Os apoiantes do World Cheese Awards 2024 são**:

* [Academy of Cheese](http://www.academyofcheese.org) **|** [Eurilait](http://www.eurilait.co.uk) **|** [*Good Cheese* magazine](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)