

SIAL CANADA DÉVOILE LES GRANDS GAGNANTS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2022!

SIAL FROMAGE

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2022!

Découvrez le gagnant de chacune des 20 catégories de fromage ainsi que le GRAND CHAMPION du concours international de Fromages 2022!

Les gagnants fromagers bénéficieront de visibilité et de retombées internationales grâce à nos médias et le réseau SIAL.

SOURCE : SIAL CANADA

Relations de presse

Karine Vézina • BICOM Communications
karine@bicom.ca • +1 (514) 827-7748



— Partenaires Concours International de Fromages : —



FIER PARTENAIRE DE :

LE SEUL SALON PROFESSIONNEL SOUTENU PAR :

Canada Québec Ontario

GROUPE EXPORT
Agricole-Alimentaire

Association
des producteurs
de fromages

CTAO

USDA

MONTREAL

NielsenIQ

MOISSON MONTREAL

À PROPOS DU CONCOURS DE FROMAGES

Fort de son succès en 2019 à Toronto, ce concours spécialement dédié aux fromages était le premier du genre à Montréal avec l'ajout d'une catégorie Fromage en grain frais du jour, pour mettre en valeur la province de Québec! Le jury présidé par Gurth Pretty et constitué de 13 professionnels de l'industrie fromagère a évalué près de 150 fromages venant de 10 pays à travers 20 catégories. Pour qu'une catégorie soit éligible, 3 fromages devaient être présentés.

Merci à nos membres du jury:

Yannick Achim, Debra Amrein-Bowes, Caroline Bedard, Manon Duquenne, Pascal Fortin, Philippe Galand, Maryse Lamoureux, David Laurin, Louise Lefebvre, Ludovic Martin, Thierry Martin, Ghislain Paquet, Olivier Tourette.



Un mot du président du jury

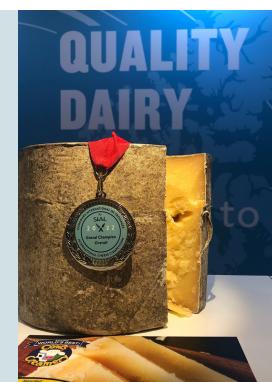
"Le concours international de fromages by SIAL Canada est une excellente occasion pour tous les fromagers de soumettre leur fromage à l'évaluation de professionnels du fromage afin d'obtenir leurs commentaires. C'est le seul concours de fromages au Canada où les fromages du monde entier peuvent s'affronter dans leurs catégories respectives et se disputer le titre de Grand Champion du concours. Lors de l'édition 2022, j'ai eu le plaisir d'annoncer que les fromages canadiens, américains, hollandais, suisses et italiens ont gagné. Personnellement, les 150 fromages soumis provenant de dix pays ont tous été gagnants".

Gurth M. Pretty, président du jury

Bravo au GRAND CHAMPION COWS Creamery de l'Île-du-Prince-Édouard avec son fromage Avonlea Clothbound Cheddar qui a également remporté la médaille Champion de catégorie Fromage Cheddar Bandé en Cotton.

Un mot de Armand Bernard, fromager de COWS Creamery.

"Le prix Grand Champion est le résultat final de l'accès à une industrie laitière de premier ordre à l'Île-du-Prince-Édouard et de la collaboration avec une équipe de collègues dévoués qui s'efforcent de produire un fromage de premier ordre".



LAURÉATS CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2022



Piacere Burrata - Italia
J.K. Overweel
Fromage frais Vache



Harbison - USA
Jasper Hill Farm
Fromage à pâte molle et fleurie



Miranda - QC
Fromagerie Kaiser
Soumis par Fromages CDA
Fromage à croûte lavée



La Sauvagine - QC
Saputo Dairy Products Alexis de Portneuf
Fromage à croûte mixte



Fromage en Grains Bio - QC
Fromagerie L'Ancêtre
Fromage Frais du jour en grains



Fancy Cheddar - Pays-Bas
Crystals Springs Cheese
Cheddar 3 à 6 mois



One Year-Old Cheddar - I.P.E
COWS Creamery
Cheddar 6 à 12 mois



Two Year Old Cheddar - I.P.E
COWS Creamery
Cheddar plus de 12 mois



Avonlea Clothbound Cheddar - I.P.E
COWS Creamery
Cheddar bandé en coton



Extra Mature Gouda IGP - Pays-Bas
Frico, soumis par J.K. Overweel
Gouda de 6 à 12 mois



Le Lotbinière - QC
Fromagerie Bergeron
Fromage Style Suisse



Goat Feta - Pays-Bas
Crystals Springs Cheese
Fromage en saumure



LAURÉATS CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2022



Appletree Smoked Cheddar - I.P.E
COWS Creamery
Fromage Fumé



Fleuron - QC
Les Fromagiers de la Table Ronde
Fromage bleu avec veinage présent



KALTBACH Raclette - Suisse
Emmi Canada
Fromage à griller raclette



Comtommé - QC
Fromagerie La Station
Fromage à pâte demi-ferme



Chemin Hatley - QC
Fromagerie La Station
Fromage à pâte ferme



Asiago - Pays-Bas
Crystals Springs Cheese
Fromage à pâte dure



Herbs & Garlic Cheddar - MB
Bothwell Cheese
Fromage avec ajout de particules physiques



Queen Bee - ON
Blyth Farm Cheese
Fromage avec ajout de particules non physiques



— Partenaires Concours International de Fromages : —

