

SIAL CANADA DÉVOILE LES GRANDS GAGNANTS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2023!

SIAL FROMAGE

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2023!

Découvrez le gagnant de chacune des 25 catégories de fromage ainsi que le **GRAND CHAMPION** du concours international de Fromages 2023!

Les gagnants fromagers bénéficieront de visibilité et de retombées internationales grâce à nos médias ainsi qu'au réseau SIAL.

SOURCE : SIAL CANADA

Relations de presse BlendPR

info@blendpr.com (416) 907-0977

À PROPOS DU CONCOURS DE FROMAGES

Fort de son succès en 2022 à Montréal, ce concours spécialement dédié aux fromages revient pour sa 3^{ème} édition à Toronto. Le jury présidé par Gurth Pretty et constitué de 18 professionnels de l'industrie fromagère a évalué 231 fromages en provenance de 8 pays à travers 25 catégories. Pour qu'une catégorie soit éligible, 3 fromages devaient être présentés. Grâce au partenariat avec le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), une nouvelle catégorie Fromage Artisanal Fermier a vu le jour pour mettre en lumière le fromage fabriqué par un producteur-fromager selon des techniques traditionnelles à partir du lait provenant uniquement de son exploitation. Un prix spécial Meilleur fromage artisanal fermier du Québec a ainsi été remis par le CILQ, parmi tous les fromages certifiés pour l'utilisation du terme valorisant Fromage fermier au Québec.

Merci à nos membres du jury:

Alex Armstrong, Andy Shay, Art Hill, Caroline Bédard, Cecilia Smith, Gina Creta, Lyn-Anne Morrison, Martin Kouprie, Martin Raymond, Martin Melendez, Mary Ferrer, Miriam Holmes, Olivia Janse, Pieter Van Oudenaren, Tanya Moodie, Thierry Martin, Vanessa Simmons, Wendy Furtenbacher.



Un mot du président du jury

"Le Concours International de Fromages de SIAL Canada est une excellente occasion pour tous les fromagers de soumettre leur fromage à l'évaluation et aux commentaires des professionnels du secteur. Il s'agit du seul concours au Canada où des fromages du monde entier peuvent être jugés dans leurs catégories respectives et concourir pour le titre convoité de Grand Champion. Pour l'édition 2023, j'ai le plaisir d'annoncer que les fromages de l'Ontario, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Québec, de New York, du Maine, du Vermont et des Pays-Bas ont gagné. Personnellement, les 231 fromages soumis en provenance de huit pays ont tous été primés."

Gurth M. Pretty, président du jury



Bravo au Grand Champion STONETOWN ARTISAN CHEESE LTD. de St. Marys avec son fromage WILDWOOD qui a également remporté la médaille Champion de catégorie Fromage à pâte ferme.

Un mot de Hans Weber, directeur de Stonetown Artisan Cheese.

"Je suis submergé de joie par cette victoire, qui était totalement inattendue. Jolanda et moi sommes très reconnaissants des talents et des compétences de notre fromager et partenaire commercial, Ramon Eberle, un maître fromager suisse. Nous sommes fiers de partager ce fromage avec le monde entier."



— Partenaires Concours International de Fromages : —



LAURÉATS CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2023



Bella Casara Ricotta
Quality Cheese INC. - ON
Fromage frais de Vache



Couturier Fresh Goat Log Plain 4 oz
Hudson Valley Creamery - NY, USA
Fromage frais - autres laits



Le Sabot de Blanchette
La Suisse Normande - QC
Fromage à pâte molle et fleuri



Chemin Hatley
Fromagerie La Station - QC
Fromage à croûte lavée



Magie de Madawaska - Le Détour
Fromages CDA - QC
Fromage à croûte mixte



Franç-Gilles
Fromage Warwick - QC
Fromage cheddar âgé de 3 à 6 mois



Sheep Cheddar
Ewe-Nique Dairy Inc. - ON
Fromage cheddar âgé de 6 à 12 mois



2017 Reserve Cheddar
Cows Creamery - PE
Fromage cheddar âgé de plus de 12 mois



Avonlea Clothbound Cheddar
Cows Creamery - PE
Fromage cheddar Bandé



Old Amsterdam Goat
Norseland Inc (QC - Canada)
Gouda âgé de 6 à 12 mois



Mountainoak Farmstead 3 Year Old
Mountainoak Cheese LTD - ON
Gouda âgé de plus de 12 mois



OKA Swiss-Style
Agropur Coopérative Laitière - QC
Style Suisse



Mountainoak Farmstead Smoked
Mountainoak Cheese LTD - ON
Fromage fumé



Harbison
Jasper Hill Farm - VT, USA
Fromage avec ajout de particules physiques



Couturier Fresh Goat Log Honey 4 oz.
Hudson Valley Creamery - NY, USA
Fromage additionné de particules non physiques



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



Wildwood
Stonetown Artisan Cheese LTD. - ON
Fromage à pâte ferme



Blue Moo
Cows Creamery - PE
Fromage bleu avec veinage présent



Raclette Fritz - Fritz Kaiser
Fromages CDA - QC
Fromage à griller Raclette



St-Vallier - Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Fromages CDA - QC
Fromage à Griller Style Moyen-Oriental



Grey Owl - Le Détour
Fromages CDA - QC
Fromage enrobé de cendre



Zurigo - Fritz Kaiser
Fromages CDA - QC
Fromage à faible teneur en matières grasses



New Gloucester Cheddar
Pineland Farms Dairy Co. - ME, USA
Nouveau fromage - pas encore disponible sur le marché nord-américain



Mountainoak Farmstead 3 Year Old
Mountainoak Cheese LTD - ON
Fromage artisanal fermier



Le Sabot de Blanchette
La Suisse Normande - QC
Meilleur Fromage Artisanal Fermier du Québec
Prix Spécial par le Conseil des Industriels Laitiers du Québec