

**[Imagen]**

**Nombre del producto de Nombre de la empresa consigue Bronze [bronce] / Silver [plata] / Gold [oro] / Super Gold [Súper oro] en los World Cheese Awards 2023**

Nombre del productor de ubicación ha sido nombrado entre los ganadores de premios de los World Cheese Awards, celebrados en el Trondheim Spektrum de Noruega el viernes 27 de octubre. En medio de una vasta palestra de 4502 entradas, el queso Nombre del producto, una variedad elaborado por Nombre de la empresa consiguió hacerse con el prestigioso premio Bronze [bronce] / Silver [plata] / Gold [oro] / Super Gold [super oro]en la competición más distinguida del mundo dedicada exclusivamente al queso.

El Nombre del producto

impresionó a un panel de expertos líderes en quesos, incluidos queseros, periodistas, compradores, minoristas, chefs y especialistas en producción y maduración de quesos. Cada queso fue evaluado meticulosamente, considerando factores como la apariencia de la corteza y la pasta, el aroma, el cuerpo, la textura del queso y, sobre todo, su sabor y sensación en la boca.

El galardonado Nombre del producto está elaborado [incluir la descripción del producto y el método de elaboración asi como cualquier otra información adicional de la empresa, como historial de la marca].

**Nombre del productor, cargo en la empresa comenta:** “Estamos encantado de haber ganado un premio Bronze / Silver / Gold / Super Gold en la edición de este año de los World Cheese Awards para nuestro Nombre del producto,

“Contar con el sello de aprobación de tantos expertos queseros del escenario mundial tiene un valor verdaderamente incalculable para un quesero. En Nombre de la empresa, ponemos nuestro corazón y nuestra alma en la creación de los quesos más exquisitos y nos esforzamos en elaborar lo mejor para nuestros clientes. Por ello, ganar este prestigioso galardón significa que todo nuestro empeño ha merecido la pena. [si es la primera vez que obtiene un premio, podría explicar lo que le instó a participar este año. Si es un ganador de varios premios podría explicar quizás en qué manera han añadido los premios valor en términos de credibilidad, apertura de puertas a nuevos comerciantes, o incremento en las ventas.]”

En la 35ª edición de los World Cheese Awards se presentaron 4.502 quesos, lo que supone un impresionante aumento del 6% con respecto al año anterior. Estas candidaturas representaron a 43 países y contaron con la participación de 954 empresas de todo el mundo (7,23% con sede en el Reino Unido, 92,77% internacionales). En particular, el concurso contó con el retorno de participantes relativamente nuevos en los últimos años: Polonia, India, Liechtenstein y Turquía, entre otros. Las naciones productoras de queso bien establecidas, como Italia, España, Francia y el Reino Unido, estuvieron bien representadas tanto por los competidores que regresan como por los recién llegados, con el mayor número de entradas provenientes de España. El país anfitrión, Noruega, presentó el mayor número de inscripciones de su historia, con 293 quesos noruegos compitiendo este año. A lo largo del concurso, se exhibió una amplia selección de estilos y maduraciones, mostrando una amplia gama de leches entre las que se incluyeron búfala, vaca, cabra y oveja.

Todas las entradas fueron calificadas en un solo día por 264 expertos de 38 naciones diferentes que estudiaron su apariencia, textura, aroma y sabor. Durante la sesión de la mañana se entregaron los galardones de Bronce, Plata, Oro y Súper Oro antes de que se reevaluaran los Súper Oros para encontrar los 16 mejores quesos de este año, de entre los que se seleccionó y coronó el World Champion Cheese [Queso Campeón del Mundo] para 2023.

Manténgase al día en las redes sociales: [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-ends-**

Para consultas de prensa, imágenes o entrevistas, póngase en contacto con Zoe Emmitt en [zoe@sharprelations.com](mailto:zoe@sharprelations.com) o el equipo de la oficina de prensa en [gff@sharprelations.com](mailto:gff@sharprelations.com)

**Notas para los editores**

* Para obtener más información, visite: <https://gff.co.uk/>
* Los World Cheese Awards están organizados por el Guild of Fine Food.
* Los principales socios globales de la competición de este año son: [HANEN,](https://www.hanen.no/en) [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) y [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* Los principales patrocinadores de los World Cheese Awards 2023 son: [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/), y [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Entre los patrocinadores del trofeo de los World Cheese Awards 2023 se encuentran [Agri Expo](https://www.agriexpo.online/), [Atalanta Plaza](https://www.atalantacorp.com/), [Forever Cheese](https://forevercheese.com/), [Horgans Delicatessen Supplies](https://www.horgans.com/), Japanese Cheese Council, [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/), y [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* Los patrocinadores de los World Cheese Awards 2023 son: [Academy of Cheese](https://academyofcheese.org/), [Ardis Group](https://ardis.ua/en/), [DERO Groep](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/), [*Good Cheese* magazine](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/), [Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/), y [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).[Academy of Cheese,](https://academyofcheese.org/) Ardis Group[, DERO Groep](https://ardis.ua/en/)[, la](https://www.dero-groep.nl/nl/producten/cheese/)  [*revista* Good Cheese](https://gff.co.uk/publications/good-cheese/), [Peter Green Chilled](https://www.petergreenchilled.co.uk/) y [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* Los principales patrocinadores de Oste V-M son [MENY,](https://meny.no/) [TINE](https://www.tine.no/english) e [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) junto con [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) y [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* Los jueces trabajan en equipos de dos a tres, identificando los quesos dignos de un premio Bronce, Plata, Oro o Súper Oro. Evalúan el aspecto, el tacto, el olor y el sabor de cada entrada, puntuando aspectos como la apariencia de la corteza y la pasta, así como el aroma, el cuerpo y la textura del queso, y la mayoría de los puntos se otorgan por el sabor y la sensación en la boca. A continuación, cada equipo nomina un queso excepcional como Súper Oro de entre los de su mesa. Estos quesos son los mejores del mundo y son juzgados por segunda vez por el Jurado Supremo de 16 expertos reconocidos internacionalmente, cada uno de los cuales selecciona un queso para defender en la ronda final de evaluación. El Jurado Supremo, que representa a los cuatro rincones del mundo, debate los 16 finalistas frente a una audiencia en vivo, antes de elegir el World Champion Cheese [Queso Campeón del Mundo] en vivo por WCA TV, que se transmite a nivel mundial en [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/).