

**[Imagem]**

**Nome do Produto da Denominação da Empresa ganha Bronze / Prata / Ouro / Super Ouro no World Cheese Awards 2023**

Nome do Produtor de Local foi nomeado um dos vencedores no World Cheese Awards, que se realizou em Trondheim Spektrum, na Noruega, na sexta-feira, 27 de outubro. De entre 4.502 inscrições, o Nome do Produto, um queijo da variedade produzido pela Denominação da Empresa conseguiu o cobiçado prémio de Bronze / Prata / Ouro /Super Ouro no mais prestigioso evento dedicado exclusivamente aos queijos.

O Nome do Produto impressionou um painel de especialistas de renome, integrando críticos, chefes de cozinha, criadores de receitas, compradores, retalhistas, jornalistas, radiodifusoras e especialistas do setor. Esses especialistas avaliariam meticulosamente cada queijo, considerando fatores como, por exemplo, a aparência da casca e da pasta, o aroma, o corpo, a textura e, principalmente, o sabor e a sensação na boca do queijo.

O Nome do Produto é fabricado [incluir a descrição do produto e a técnica de fabrico, bem como informações mais amplas, por ex., o histórico da marca].

**Nome do Produtor, cargo na Empresa comenta:** “Estamos encantados por termos ganho um prémio de Bronze / Prata / Ouro / Super Ouro com o nosso Nome do Produto no World Cheese Awards deste ano.

“Ter o selo de aprovação de tantos especialistas em queijos no palco global não tem preço para um queijeiro. Na Denominação da Empresa, dedicamos os nossos corações e as nossas almas a criar os queijos mais finos e esforçamo-nos para produzir apenas o melhor para os nossos clientes, por isso ganhar este prestigioso prémio prova que o nosso árduo trabalho valeu a pena. [caso seja vencedor pela primeira vez, poderá explicar o que o fez decidir inscrever-se este ano. Caso seja um vencedor de vários prémios, poderá explicar a forma como os prémios acrescentaram valor em termos de credibilidade, abrindo portas a novos retalhistas e aumentando as vendas.]”

Foi inscrito um número notável de 4.502 queijos na 35ª edição do World Cheese Awards, registando um aumento de 6% em relação ao ano anterior. Essas inscrições representaram 43 países e obtiveram a participação de 954 sociedades a nível mundial (7,23% sedeadas no Reino Unido, 92,77% internacionais). Em especial, o concurso contou nos últimos anos com a reinscrição de participantes relativamente novos, incluindo a Polónia, Índia, Liechtenstein e Turquia entre outros. Os países produtores de queijos bem estabelecidos tais como a Itália, Espanha, França e Reino Undo foram todos bem representados por velhos e novos concorrentes, com o maior número de inscrições provenientes da Espanha. A Noruega, país anfitrião, apresentou o seu número de queijos participantes mais elevado de sempre, com 293 queijos noruegueses a competir este ano. Em todo o concurso esteve patente uma vasta gama de estilos e de maturações, exibindo uma grande variedade de leites, incluindo o de búfala, vaca, cabra e ovelha.

Todos os queijos participantes foram avaliados num só dia, quando 264 especialistas de 38 países diferentes estudaram a sua aparência, textura, aroma e sabor. Foram atribuídos prémios de Bronze, Prata, Ouro e Super Ouro durante a sessão da manhã, antes de os queijos Super Ouro serem novamente avaliados para se encontrar os 16 melhores queijos, dos quais foi escolhido e coroado o Queijo Campeão Mundial de 2023.

Mantenha-se atualizado nas redes sociais: redes sociais da empresa[@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood/) #WorldCheeseAwards

**-termina-**

Para mais informações, comentários ou imagens, queira contactar endereço de email ou ligar para número de telefone

**Notas para os Editores**

* Para mais informações, visite: <https://gff.co.uk/>
* O World Cheese Awards é organizado pela Guild of Fine Food.
* Os Principais Parceiros Globais do concurso deste ano são [HANEN](https://www.hanen.no/en), [Norsk Gardsost](https://norskgardsost.no/) e [Oi! Trøndersk Mat og Drikke](https://www.matriketmidt.no/en/oi/).
* Os principais patrocinadores do World Cheese Awards 2023 são [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/), e [The USA Cheese Guild](https://www.cheesefromtheusa.org/).
* Os patrocinadores dos troféus do World Cheese Awards 2023 contam com: [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/), e [Specialist Cheesemakers Association](https://www.specialistcheesemakers.co.uk/).
* Os apoiantes do World Cheese Awards 2023 são: [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/), e [Rowcliffe](https://rowcliffe.co.uk/).
* Os principais patrocinadores de Oste V-M são: [MENY](https://meny.no/), [TINE](https://www.tine.no/english) e [Innovation Norway](https://en.innovasjonnorge.no/) em conjunto com [Oluf Lorentzen](https://www.oluf.no/), [Matcompaniet](https://www.matcompaniet.no/) e [Bjørklund 1925.](https://bjorklund1925.no/)
* Os juízes trabalham em equipas de dois a três, identificando quaisquer queijos dignos de um prémio de Bronze, Prata, Ouro ou Super Ouro. Avaliam a aparência, o toque, o cheiro e o sabor de cada queijo, pontuando aspetos como, por exemplo, a aparência da casca e da pasta, bem como o aroma, o corpo e a textura do queijo, com a maioria dos pontos atribuídos ao sabor e à sensação na boca. Cada equipa nomeia em seguida um queijo excecional na sua mesa como queijo Super Ouro. Estes queijos são os melhores do mundo e são avaliados uma segunda vez pelo Júri Supremo de 16 especialistas de renome internacional, os quais escolhem, cada um, qual o queijo que querem promover na última rodada da avaliação. O Júri Supremo, que representa os quatro cantos do mundo, debate em seguida os 16 finalistas frente a uma audiência ao vivo, antes de escolher o Queijo Campeão Mundial em direto na WCA TV, que é transmitida globalmente em [gff.co.uk/wca](https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/).