

Crema gewinnt 14 Medaillen bei den World Cheese Awards 2024

Villars-sur-Glâne, 16. November 2024 – Crema bestätigt erneut seine Spitzenstellung, indem das Unternehmen 14 Medaillen bei den World Cheese Awards 2024 gewinnt, die kürzlich in Viseu im Norden Portugals stattfanden. Diese beeindruckende Leistung unterstreicht den Erfolg der Produktion und Reifung von Käsespezialitäten durch die Crema-Gruppe.

In diesem Jahr wurden 4.786 Käsesorten aus 47 Ländern von 240 internationalen Experten bewertet. Dieser Wettbewerb gehört zu den renommiertesten und anspruchsvollsten weltweit und zeichnet die besten Käsesorten der Welt aus.

Bei der Ausgabe 2024 nahm Crema mit 30 Käsesorten teil, von denen 14 ausgezeichnet wurden – eine bemerkenswerte Leistung!

Die Crema-Käsereien in Villars-sur-Glâne und Kriechenwil ragten mit insgesamt **7 Hauptmedaillen** heraus:

- **1 Goldmedaille** für den Vacherin Fribourgeois AOP Rustic
- **3 Silbermedaillen** für den Gruyère AOP Corsé, den Gruyère AOP Gourmet und den Vacherin Fribourgeois AOP Classic
- **3 Bronzemedaillen** für den Raclette Mazot Surchoix, den Gruyère AOP Réserve und den Emmentaler AOP Premier Cru.

Doch das ist noch nicht alles: Crema ergänzt diese Leistung mit **7 weiteren Medaillen** für Käsesorten, die von Crema gereift und vermarktet werden, darunter:

- **1 Super-Goldmedaille** für den Gruyère AOP Premier Cru Niedermuhren
- **1 Goldmedaille** für den Gruyère AOP Premier Cru Guin/Düdingen
- **2 Silbermedaillen** für den Gruyère AOP Premier Cru Lanthen und den Raclette du Valais AOP Gomser 55
- **3 Bronzemedaillen** für den Raclette du Valais Valdor AOP Bagnes 4 – Liddes, den Gruyère AOP Classic – Strauss und den Emmentaler AOP Classic – Affoltern i. Emmental.

Nachstehend die vollständige Übersicht der 14 Medaillen, die von Käsesorten gewonnen wurden, die von Crema produziert, gereift und/oder vermarktet werden:

- **1 Super-Goldmedaille**
 - Gruyère AOP Premier Cru – Niedermuhren
- **2 Goldmedaillen**
 - Gruyère AOP Premier Cru – Düdingen/Guin
 - Vacherin Fribourgeois Rustic – Crema
- **5 Silbermedaillen**
 - Gruyère AOP Corsé – Crema
 - Gruyère AOP Gourmet – Crema
 - Gruyère AOP Premier Cru – Lanthen
 - Vacherin Fribourgeois AOP Classic – Crema
 - Raclette du Valais AOP Valdor Gomser 55 – Grenchiols

• 6 Bronzemedailen

- Gruyère AOP Réserve – Cremo
- Gruyère AOP Classic – Strauss
- Raclette Mazot Surchoix – Cremo
- Raclette Valdor AOP Bagnes 4 – Liddes
- Emmentaler AOP Premier Cru – Cremo
- Emmentaler AOP Classic – Affoltern i. Emmental

Ein unvergleichliches Know-how und ein engagiertes Team

„Diese Auszeichnungen zeugen nicht nur von der Qualität unserer Käsesorten, sondern auch vom Engagement und Talent aller Personen, die mit uns zusammenarbeiten. Dieser Erfolg ist das Ergebnis eines kollektiven Einsatzes und einer gemeinsamen Leidenschaft für exzellente Käsekunst. Ein grosses Dankeschön an alle unsere Mitarbeitenden und Partner, ohne die dieses Ergebnis nicht möglich gewesen wäre“, erklärt Ralph Perroud, CEO von Cremo.

Mit diesen zahlreichen Auszeichnungen positioniert sich Cremo einmal mehr als führender Botschafter der Schweizer Käseszene auf internationaler Ebene.

Kontakt:

Alex Segovia, Kommunikationsleiter und Pressesprecher, M. 079 819 85 33, alex.segovia@cremo.ch