



## Pressemitteilung World Cheese Awards 2015, Birmingham

**Die Firma Cremo, unter der kommerziellen Marke Von Mühlenen, gewinnt die "World Champion Cheese 2015"-Auszeichnung an den World Cheese Awards 2015.**

Cremo als 5-facher Weltmeister, unter der Marke Von Mühlenen gesamt Titelgewinner des weltbesten Käses an den World Cheese Awards 2006, 2005, 2002, 1992 (inklusive 2. Platz im Jahr 2008), gewann die "World Champion Cheese 2015"-Auszeichnung mit dem Gruyère Premier Cru.



Cremo gewann am diesjährigen Wettbewerb die meisten Auszeichnungen für den Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Raclette Mazot. Die weiteren Auszeichnungen 3 Gold, 3 Silber und 3 Bronze dokumentieren die hochstehende Qualität der von Cremo-Käse. Darunter sind 2 verschiedene Käseereien der Von Mühlenen mit Gold ausgezeichnet.

Mehr als 2700 Käsesorten waren an den World Cheese Awards an der BBC Good Food Show in Birmingham im Wettbewerb.

Durch Cremo und der Marke Von Mühlenen gewonnene Auszeichnungen 2015:

### **WINNER World Cheese Awards 2015**

- Gruyère Premier Cru Châtonnaye

### **1 x Super Gold:**

- Gruyère Premier Cru Châtonnaye

### **2 x Gold:**

- Gruyère Premier Cru Lanthen
- Raclette Mazot Cremo

### **3 x Silber:**

- Gruyère Premier Cru Niedermuhren
- Vacherin Fribourgeois Rustic Cremo
- Vacherin Fribourgeois Rustic Cremo

**3 x Bronze:**

- Gruyère Classic Niedermuhren
- Gruyère Premier Cru Strauss
- Gruyère Premier Cru Cremo

**Cremo - Von Mühlenen**

Von Mühlenen hat eine lange, etablierte Geschichte der feinen Käseherstellung in der Schweiz.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts begannen Schweizer Bauern, die Käseproduktion in die Täler zu verlegen, nachdem sie ihren Käse über Jahrhunderte während der Sommermonate in den höheren Lagen der malerischen Alpengebiete hergestellt hatten. Die zentralisierte und wachsende Produktion erforderte grössere Keller, und viele neue Käsereifungsfirmen entstanden.

Die Firma Von Mühlenen wurde seit der Gründung im Jahr 1861 als Familienunternehmen geführt und im Jahr 2006 von der Cremo SA übernommen. Sie ist in Düdingen situiert, in der Nähe von Freiburg, einer Region, die für ihren Le Gruyère Fribourg, Emmentaler Switzerland und für viele Rohmilchspezialitäten bekannt ist. Käsespezialisten der Cremo SA kümmern sich täglich um die Produktion und den Geschäftsbetrieb.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Cremo SA  
René Ruch  
Manager der Marke Von Mühlenen  
[www.vonmuhlenen.ch](http://www.vonmuhlenen.ch)  
30. November 2015