



INFO PRESSE, 24.03.06

L'Emmentaler Premier Cru von Mühlenen a gagné comme premier fromage suisse au championnat du monde dans le Wisconsin, la mention de meilleur fromage du monde.

*L'entreprise von Mühlenen a obtenu, avec son Emmentaler Switzerland Premier Cru, lors du championnat du monde du 23 mars 2006 dans le Wisconsin, le titre de champion du monde. Ce fromage a obtenu 98.271 points sur 100. Avec ce résultat, le fromage de l'entreprise von Mühlenen a été élu **meilleur fromage** du monde. C'est la première fois, depuis l'existence du concours, qu'un fromage suisse gagne ce titre. L'attribution officielle du Prix se déroulera le 27.4.06. (www.wischeesemakersassn.org)*

A côté de ce succès, l'entreprise von Mühlenen a acquis encore 2 titres mondiaux : un dans la catégorie „saumure,“ avec le Gruyère Switzerland AOC Premier Cru et l'autre dans la catégorie Swiss Style avec l'Emmentaler Switzerland Premier Cru.

L'entreprise von Mühlenen a déjà gagné, en 1998 et 2004, dans la catégorie Swiss Style, le titre de champion du monde, avec le fromage fabriqué dans la laiterie Mutten dans l'Emmental. Le titre de cette année a été obtenu avec le fromage de la fromagerie Rüderswil, dans l'Emmental. (Christian Wüthrich, Coopérative laitière 3437 Rüderswil)

En avril de l'année passée, l'entreprise von Mühlenen, a gagné, pour la 3ème fois après 1992 et 2002, le prix mondial toutes catégories au World Cheese Awards de Londres avec son Le Gruyère Switzerland AOC Premier Cru. Ce succès exceptionnel fut confirmé avec la nouvelle mention obtenue dans l'exposition du Wisconsin. Le fromage qui a gagné dans le Wisconsin fut fabriqué par la fromagerie Strauss dans le canton de Fribourg. (Franz Jungo, Fromagerie Strauss, 1717 St. Ursen FR)

Le Gruyère Premier Cru est un fromage à pâte dure, fabriqué avec du lait cru, qui est mûri au minimum pendant 14 mois. Seuls les fromages qui proviennent du canton de Fribourg sont affinés pour obtenir Le Gruyère Premier Cru.

L'Emmentaler Premier Cru est aussi un fromage à pâte dure, fabriqué avec du lait cru.. Pour l'Emmentaler Premier Cru ne sont affinés que les fromages produits dans la vallée de l'Emme.

Pour le fromage, le Championnat du monde qui se déroule dans le Wisconsin est, avec plus de 1700 différents fromages du monde entier, une des plus importantes manifestations du monde. Elle se déroule tous les 2 ans. A côté de l'entreprise von Mühlenen étaient présentes d'autres fromageries.

von Mühlenen AG
Bonnstrasse 1
3186 Düringen - Switzerland
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30
Fax +41 26 492 93 39
www.vonmuhlenen.ch
admin@vonmuhlenen.ch



Von Mühlener a une longue tradition établie de la fabrication de fromage en Suisse. Au début du 19^{ème} siècle, les paysans suisses ont commencé à déplacer leur production de fromage dans les vallées, après des siècles de production estivale en altitude dans des paysages alpins typiques. Cette production plus grande et plus centralisée créa le besoin de plus grandes caves et de ce fait ont vu le jour, plusieurs centres importants et nouveaux pour mûrir les fromages.

La famille Von Mühlener a créé son entreprise et ses caves pour mûrir les fromages en 1861 et depuis, elle joue un rôle important dans l'histoire de la fabrication du fromage suisse.

Ces dernières années ont démontré l'engagement permanent de Von Mühlener dans ce grand marché, en particulier par son implication dans la création des labels AOC pour les produits Le Gruyère Switzerland et Emmentaler Switzerland .

Pendant des décennies, Von Mühlener est resté une entreprise familiale, avec des installations modernes, situées de manière centrale à Düdingen, près de Fribourg, une région connue pour son Le Gruyère Fribourg, Emmentaler Switzerland et beaucoup d'autres produits au lait cru. . La troisième et quatrième générations de ces spécialistes de la fabrication de fromage continuent de s'occuper des affaires et de la gestion quotidienne de l'entreprise.

Les fromages de Von Mühlener sont produits exclusivement avec du pur lait cru, en utilisant les méthodes traditionnelles de maturation qui datent de 140 ans. La production primaire est faite par un groupe de plus de 50 laiteries, choisies dans des régions spécifiques à travers la Suisse, fabriquant le traditionnel Emmentaler Switzerland, Le Gruyère Switzerland AOC Fribourg et plusieurs autres spécialités renommées de la maison.

Nous avons combiné tradition, talent et expérience dans la sélection de notre assortiment Premier Cru, à côté duquel, outre la Montagne Blanche, Le Gruyère et l'Emmentaler Premier Cru, on trouve les produits suivants:

- Mont Buchegg
- Le Gottéron
- L'Astre des Montagne aux herbes
- L'Astre des Montagnes nature
- Rose des Alpes
- Campanule des Alpes.

Ces produits sont commercialisés en Europe, en Asie et au Canada.

Pour de plus amples informations, vous pouvez contacter :

Von Mühlener AG, Monsieur Walo von Mühlener

Tél: 0041 26 492 93 30, Fax: 0041 26 492 93 39, E-Mail: admin@vonmuhlenen.ch

von Mühlener AG
Bonnstrasse 1
3186 Düdingen - Switzerland
MWST Nr. CH-575 190



Tel. +41 26 492 93 30
Fax +41 26 492 93 39
www.vonmuhlenen.ch
admin@vonmuhlenen.ch