



**Düdingen 26 novembre 2010**

**von Mühlenen trionfa al World Cheese Award 2010 a Birmingham.**

La ditta von Mühlenen, campione del mondo nel 1992, 2002, 2005 e 2006, vince al World Cheese Award a Birmingham (Inghilterra) la distinzione di « Migliore formaggio non inglese » e ottiene il titolo di Migliore « Le Gruyère Switzerland AOC ».

Il World Cheese Awards, quest'anno, si è svolto nell'ambito della più grande fiera di consumatori in Inghilterra, la BBC Good Food Show a Birmingham. La concorrenza è stata molto rude, con più di 2600 formaggi provenienti da tutto il mondo. La Svizzera, in particolare, aveva molti partecipanti. Von Mühlenen è intervenuta con dei formaggi provenienti da diversi caseifici e ha vinto in tutto 13 premi. Ancora una volta, "Le Gruyère Fribourg Premier Cru" ha ottenuto le più prestigiose ricompense. In totale ha vinto 3 premi, fra i quali quello nella più autorevole categoria di "Migliore formaggio non inglese".

Ecco le distinzioni che sono state vinte da Von Mühlenen durante il World Cheese Award 2010 :

**Migliore formaggio non inglese.**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Lanthen

**Migliore formaggio di latte crudo**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Lanthen

**Migliore « Le Gruyère AOC »**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Lanthen

**Certificato Super Gold**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Lanthen

**Certificati d'oro**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Niedermuhren

Le Gruyère Fribourg Classic, caseificio Lanthen

Alpine Bell, caseificio Strauss

von Mühlenen 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



### **Certificati d'argento**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Châtonnaye  
Le Gruyère Premier Cru, caseificio Niedermuhren  
Le Gruyère Fribourg Classic, caseificio Strauss  
Emmental Tradition Premier Cru caseificio Mutten

### **Certificati de bronzo**

Le Gruyère Premier Cru, caseificio Strauss  
Emmental Tradition Classic, caseificio Arni

Il rinnovo delle distinzioni di cui gode la ditta von Mühlenen sottolinea con forza gli alti standard di qualità che le hanno permesso fino ad oggi di ottenere 8 titoli di Campione del mondo.

### **Emmental Tradition Premier Cru (4 x Campione del Mondo)**

Campione del mondo «tutte categorie» nel Wisconsin, 2006  
Campione del mondo nella categoria «Swiss Style» nel Wisconsin, 2006, 2004, 1998

### **Le Gruyère Premier Cru Fribourg (4 x Campione del Mondo)**

Campione del mondo «tutte categorie» al World Cheese Award, 2005, 2002, 1992  
Campione del mondo nella categoria “stagionatura di formaggi” nel Wisconsin, 2006

### **A proposito di von Mühlenen**

La famiglia von Mühlenen ha fondato la sua ditta con la cantina di stagionatura nel 1861 ed è diventato da allora un attore importante della produzione casearia svizzera.

Von Mühlenen fu una ditta familiare già a partire dalla sua fondazione. Oggi a capo della società Roger e Walo von Mühlenen sono la terza e la quarta generazione della famiglia a dirigerla. La società è basata a Düdingen vicino a Friburgo, una regione conosciuta per i suoi « **Le Gruyère Fribourg** », e per gli « **Emmental Tradition** » e per molte altre specialità al latte crudo. I formaggi di von Mühlenen sono prodotti esclusivamente con puro latte crudo, utilizzando i metodi tradizionali di maturazione che hanno fatto le loro prove da oltre 140 anni. La produzione si svolge in più di 50 caseifici ubicati in una selezione di regioni della Svizzera.

von Mühlenen 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



Il formaggio tradizionale della famiglia von Mühlenen proviene da quei caseifici che producono esclusivamente per la ditta. La lunga esperienza e la collaborazione, spesso da più generazioni, garantiscono che solo i migliori maestri caseari producono per von Mühlenen. Oltre alla qualità, la famiglia von Mühlenen accorda anche molta importanza al fatto che i prodotti tradizionali preservino il loro carattere originale. Pertanto sono selezionati solo i caseifici delle regioni d'origine di ogni tipo di formaggio e che lavorano secondo metodi tradizionali..

### **A proposito del « Le Gruyère Fribourg Suisse AOC »**

La zona di produzione attuale dei Gruyère ricopre la totalità della Svizzera occidentale con delle ramificazioni nell'Emmental e persino a San Gallo. Invece "Le Gruyère AOC" di von Mühlenen è prodotto e stagionato esclusivamente nella zona centrale del cantone di Friburgo. Da qui proviene l'appellazione supplementare « Fribourg ».

### **A proposito dell'Emmental Tradition Switzerland AOC**

La zona di produzione attuale dell'Emmental ricopre la quasi totalità della Svizzera tedesca. Il formaggio è spesso prodotto in ditte molto più grandi. I caseifici vanno a prendere il loro latte su una distanza che può essere di oltre 30 km e producono fino a 3 volte al giorno più di 30 forme di formaggio. Non è il caso dell'Emmental Tradition che è esclusivamente originario della regione della valle dell'Emme. Il latte deve venire da una distanza di non oltre 10 chilometri, i caseifici sono di piccola taglia e producono, una volta al giorno, da 3 a 6 forme di formaggio al massimo.

Per informazioni complementari:

#### **Walo von Mühlenen**

Telefono : ++41 26 492 93 30

Fax : ++41 26 492 93 39

e-mail : [walo@vonmuhlenen.ch](mailto:walo@vonmuhlenen.ch)

[www.vonmuhlenen.ch](http://www.vonmuhlenen.ch)

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](http://www.vonmuhlenen.ch)  
[admin@vonmuhlenen.ch](mailto:admin@vonmuhlenen.ch)