

**FROMAGE DU QUÉBEC NOMMÉ GRAND CHAMPION
 AU PREMIER CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES DE SIAL CANADA**

Toronto, le 30 avril 2019 - Lors de la journée d'ouverture du salon, le 30 avril à 16 heures, les 28 champions du premier **Concours International des Fromages de SIAL** ont été dévoilés.

Le fromage **Alfred le Fermier Grand Cru** de la Fromagerie La Station, au Québec, a été choisi après un deuxième vote par le jury, comme fromage Grand Champion. Ce fromage de ferme artisanal a également remporté le prix du meilleur fromage à pâte ferme et le prix des Producteurs laitiers du Canada. Des fromages d'Autriche, de Bulgarie, du Canada (I.P.E., du Québec et de l'Ontario), de France, d'Italie, des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont été nommés champions dans leurs catégories respectives.

Ce concours était le premier du genre sur le site mais aussi au Canada! Le jury, présidé par Gurth M. Pretty, était composé de professionnels de l'industrie fromagère qui ont évalué les fromages classés dans 23 catégories. À la suite des délibérations du jury, 23 médailles (une par catégorie), le prix du meilleur fromage anglais, le prix du meilleur fromage italien, le prix des Producteurs laitiers du Canada, le prix du nouveau fromage et le fromage Grand Champion ont été annoncés dans la zone Fromage by SIAL.

229 fromages de neuf pays ont été inscrits à cette première édition, preuve du succès incontesté de cette **grande compétition internationale**. Son objectif était de mettre en valeur l'innovation, le savoir-faire et la passion des fromagers au niveau international. Tenus dans un espace ouvert, les visiteurs et les exposants ont pu observer la procédure d'évaluation. Les fromages étaient marqués pour leurs propriétés techniques et esthétiques. Les commentaires du jury seront transmis aux fromagers respectifs, pour leur connaissance.

Catégorie de fromage	Nom du fromage	Entreprise	Province
Fromage frais	Bella Casara Burratta	Quality Cheese	Ontario
Fromage à pâte molle et fleuri	Le Noble	Fromagerie Domaine Féodal	Québec
Fromage à croûte lavée	Langres Germain	Laiterie Triballat Rians	France
Fromage à croûte mixte	Rang des Îles	Fromagerie Médard	Québec
Fromage cheddar Trois à six mois	Balderson Medium Cheddar	Parmalat - Winchester Cheddar Team	Ontario
Fromage cheddar Âgé de six à 12 mois	One Year-Old Cheddar	COWS Creamery	I.P.E.
Fromage cheddar Plus de 12 mois	Three Year-Old Cheddar	COWS Creamery	I.P.E.
Fromage cheddar Bandé	Avonlea Clothbound Cheddar	COWS Creamery	I.P.E.
Gouda Âgé de six à 12 mois	Mountainoak Farmstead Medium	Mountainoak Cheese	Ontario

Gouda Plus de 12 mois	VSOC Platinum Label (3 year aged Gouda)	Daily Dairy	Pays-Bas
Style Suisse	OKA Artisan 4.5 kg	Agropur	Québec
Fromage en saumure	White Goat cheese	Karabunar Dairy	Bulgarie
Fromage fumé	Appletree Smoked Cheddar	COWS Creamery	I.P.E.
Fromage avec ajout de particules physiques (herbes, épices...)	Mountainoak Mustard	Mountainoak Cheese	Ontario
Fromage additionné de particules non physiques (bière, cidre, vin...)	Paulus Abbey Beer Aged Gouda	Daily Dairy	Pays-Bas
Fromage à pâte demi-ferme	Tomme Haut Richelieu	Fromagerie Kaiser	Québec
Fromage à pâte ferme	Alfred le Fermier Grand Cru	Fromagerie La Station	Québec
Fromage à pâte dure	Austrian Mountain	Schreiber & Rupp, GmbH	Autriche
Fromage bleu Avec veinage	Colston Bassett Stilton avec présure végétale	Colston Bassett Dairy	Royaume-Uni
Raclette	OKA Raclette meule	Agropur	Québec
Fromage à griller style méditerranéen	Salerno Halloumi	Ivanhoe/Gay Lea Foods	Ontario
Fromage enrobé de cendre	Cheval Noir de l'Isle	Fromages Île-aux-Grues	Québec
Fromage à faible teneur en matières grasses	Seigneur de Tilly	Fromagerie Bergeron	Québec
Meilleur fromage Royaume-Uni	Colston Bassett Stilton avec présure végétale	Colston Bassett Dairy	Royaume-Uni
Meilleur fromage italien	Poderoso	Reparo SRL	Italie
Meilleur nouveau fromage	Austrian Mountain	Schreiber & Rupp, GmbH	Autriche
Meilleur Produit Laitier du Canada	Alfred le Fermier Grand Cru	Fromagerie La Station	Québec
Fromage Grand Champion	Alfred le Fermier Grand Cru	Fromagerie La Station	Québec

Un jury d'exception a évalué ce concours dont plusieurs sont membres de La Guilde internationale des fromagers. Pour retrouver l'intégralité du jury : <https://sialcanada.com/concours-international-fromage/>

TORONTO
30 AVRIL AU 02 MAI 2019
ENERCARE CENTRE



bicom

SHAL
L'INSPIRATION ALIMENTAIRE **Canada**

Communiqué
Pour diffusion immédiate

Merci à nos partenaires :



TORONTO
30 AVRIL AU 02 MAI 2019
ENERCARE CENTRE



À propos du SIAL Canada: Organisé par Comexposium Group, SIAL Canada est un des membres de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces huit rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Abu Dhabi et SIAL Interfood à Jakarta, et SIAL India à New Delhi) rassemblent 14.535 exposants et 359.800 visiteurs originaires de 194 pays.

À propos de Comexposium: Le groupe COMEXPOSIUM, l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements, est impliqué dans plus de 170 manifestations BtoC et BtoB, couvrant 11 secteurs d'activités aussi variés que l'agroalimentaire, l'agriculture, la mode, la sécurité intérieure des États, la construction, le high-tech, l'optique et les transports. COMEXPOSIUM accueille 45 000 exposants et plus de 3 millions de visiteurs dans 23 pays à travers le monde entier.

Suivez-nous! #SIALCANADA
Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, YouTube
 Site internet: www.sialcanada.com

Relations de presse :
Sophia Scaletta | bicom communications
 (514) 223 6770 #232 | sscaletta@bicom.ca

LE SEUL SALON PROFESSIONNEL SOUTENU PAR :

