

Швейцарский сыр – самый, самый, самый | Le Gruyère au sommet

Author: Надежда Сикорская, [Фрибург](#) , 06.10.2009.



Вало фон Мюленен на фоне собственной продукции (Photopress/EFE/Elvira Urquijo)
На завершившемся на днях всемирном смотре сыров местный Gruyère одержал очередную сокрушительную победу.

|
L'entreprise familiale fribourgeoise Von Muhlenen a remporté 15 prix avec ses fromages aux World Cheese Awards.

Le Gruyère au sommet

Швейцарские сыры не нуждаются в представлении – одна из визитных карточек страны, они занимают почетное место в ряду марок часов и шоколада, банков, частных школ и клиник и прочего, то есть всего того, из чего складывается «имидж Швейцарии».

Однако всего приятно получить лишнее доказательство своего превосходства. На прошлой неделе швейцарские сыроделы сполна вкусили счастье триумфа – Фон Мюленен (Von Muhlenen), семейное предприятие из Фрибурга, чытерехкратный чемпион мира по изготовлению сыров, получило 15 (!) призов на прошедшей в испанском курортном городе Лас Пальмас церемонии World Cheese Awards 2009.

Двумстам экспертам, вошедшим в жюри, выпала нелегкая задача сравнить 2500 разновидностей сыра из 34 стран – это ж надо все попробовать!

Награды получили Gruyère Suisse Premier Cru (абсолютный чемпион – производитель Адриан Шейдеггер), и еще несколько видов грюйера, а также традиционный Эмментальский, Cloche des Alpes, Rose des Alpes и другие.

Вот уже четыре поколения представители клана Фон Мюленен занимаются производством традиционных швейцарских сыров из сырого молока, которые продаются во всем мире. Сегодня во главе предприятия стоят Рожер и Вало фон Мюленен, руководя сетью из 50 поставщиков и многочисленных распространителей в Швейцарии и за рубежом.

Так что теперь, покупая в магазине кусочек сыра, обращайтесь внимание – вдруг перед Вами чемпион?

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Правда о Голове Монаха](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/shveycarskiy-syr-samy-samy-samy>