

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

sans délai d'attente



Zollikofen, le 14 décembre 2022

Un fromage vaudois gagne la médaille d'or

Lors du Trophée International Cheese & Dairy de Francfort, le fromage à pâte molle "St-Etienne" a remporté la médaille d'or dans la catégorie "Autres fromages à pâte molle au lait de vache à croûte fleurie". Le fromage provient de la maison Le Grand Pré de Moudon.

Le Grand Pré réunit toutes les spécialités de fromage à pâte molle de l'école de fromagerie de Moudon, fondée en 1889. Le vainqueur du concours, le fromage extra-crèmeux St-Etienne, a convaincu le jury par son goût légèrement épicé et a obtenu la totalité des points pour les critères du goût et de l'odeur. Jacques Demierre, gérant de la fromagerie, se réjouit chaleureusement de cette distinction : "Ce type de distinction représente non seulement une haute reconnaissance qualitative de nos pâtes molles, mais est l'aboutissement du travail quotidien de toute l'équipe de la fromagerie. Et qui plus est, sur la scène européenne riche en produits laitiers variés!".

Pour plus d'informations:

Le Grand Pré SA / IP-SUISSE:

Jacques Demierre, : jacques.demierre@legrandpre.ch, 021 905 50 22 / 079 567 41 81

Portrait de la fromagerie Le Grand Pré SA, Moudon

En 2022, IP-SUISSE a repris la production et la commercialisation des fromages à pâte molle de la fromagerie Le Grand Pré SA, fondée en 2013 par Prolait à Moudon. Les spécialités de la fromagerie à pâte molle sont connues des consommateurs sous les marques Reblochon de Moudon, Baronne de Jolimont, Dagobert, Convive, Cœur de Moudon et Bourg Mignon. S'y ajoutent des marques nouvellement développées comme Petit-Boisé et St-Etienne.