



Press Release 27 November 2017

Guld och brons till Jürss Mejeri vid World Cheese Festival i London

Jürss Mejeri kammade hem två medaljer vid den årliga World Cheese Awards som i år hölls i London den 17 november. Granbarksosten vann en guldmedalj och Sörmlands Ädel brons. Juryn hade att ta ställning till hela 3000 olika ostar som bedömdes på en enda dag.

Vid årets tävling sattes rekord med tävlande från 35 olika länder. World Cheese Awards, är en del av Taste of London Festive Edition, och tävlingen genomfördes för 30:e året. Tävlingen har en imponerande organisation. Ost kom med bil, järnväg, flyg och med båt från världens alla hörn. Det kom ostar från länder som Australien, Bosnien och Hercegovina, Colombia och till och med från Sydafrika. Konkurrenten var hård.

– *Guldmedaljören, Granbarksosten, är en speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögelyta, berättar Kerstin Jürss. Den skall smältas i ugnen och ätas ungefär på samma sätt som en ostfondue. Blåmögelosten Sörmlands Ädel, som belönades med brons, är relativt mjuk, ganska syrlig och lite saltare. Båda ostarna har ju vunnit priser tidigare. Men då på en mer lokal arena.*

Juryn bestod av 230 ostkännare från 29 olika länder och sex kontinenter, från Sydafrika och Japan till Mexiko och USA. Juryn tittade, kände och smakade på 3001 ostar under en enda dag. Och när dagen var över kunde mejeriet från Hälleforsnäs åka hem med två medaljer. Varav en av ädlaste valör.

– *Vi är naturligtvis väldigt glada och stolta, fortsätter Kerstin. Gratulationerna har strömmat in från när och fjärran. Från restaurangbranschen, återförsäljare och kollegor. Att vi vinner de här medaljerna, i konkurrens med de bästa ostarna världen har att bjuda, är ett kvitto på att det vi gör är rätt.*

För mer information kontakta Kerstin eller Claes Jürss

Telefon 0157-141 10

E-post jurssmejeri@jurssmejeri.se

Hemsida <http://www.jurssmejeri.se>

Högupplösta bilder finns att ladda ner på <https://jurssmejeri.se/press/>