COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SCHMIDHAUSER
Elise Avenel
Responsable Marketing
eavenel@schmidhauser.fr
04 57 09 40 27

Salon du Fromage : un Meilleur Ouvrier de France sur le stand de la Fromagerie Schmidhauser.

Jacques Dubouloz sera présent lundi 26 février sur le stand de la fromagerie (D070).

Tout au long de la journée du 26 février, Jacques Dubouloz, Meilleur Ouvrier de France proposera sur le stand de la fromagerie Schmidhauser des séances de dégustation et de partage entre professionnels.
à 10h, à 13h30 et à 15h : découverte des fromages signatures et du coup de cœur du Salon du Fromage (Moelleux de chèvre)
à 11h30 et à 16h30 : découverte des fromages chauds (Raclettes et boîtes chaudes)

Rencontre avec un véritable ambassadeur de l'art fromager.

Quelle est votre histoire avec la fromagerie Schmidhauser ?
J'ai exercé ce beau métier pendant 50 ans. Aujourd'hui je suis à la retraite. C'est mon fil Marc qui a repris la belle histoire familiale et il continue aussi la collaboration avec la famille Schmidhauser, des professionnels qui ont pour maître mot la qualité, de A à Z : du lait à l'affinage.
Que représente pour vous le lait cru ?
Fabriquer au lait cru permet de retranscrire le goût spécifique et identitaire d'un fromage mais aussi d'un terroir. Déguster un fromage au lait cru, c'est vraiment être au plus proche de ses caractéristiques originelles.
Qu'avez-vous envie de partager lors de cette journée spéciale ?
J'aurais plaisir à rencontrer d'autres professionnels et à mettre en lumière la maison Schmidhauser dont j'apprécie les valeurs humaines et professionnelles. Ses fromages viennent enrichir les vitrines de la Crèmerie des marchés depuis plusieurs décennies. Ils correspondent complètement à ce que recherchent nos clients.

- A propos -

Schmidhauser est une fromagerie familiale, indépendante et engagée pour le lait cru. Située en Haute-Savoie, près d'Annecy, elle fabrique et affine depuis plus de 4 générations des fromages de qualité, des incontournables AOP et IGP (Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie, Raclette de Savoie…) à ses propres créations maison (tomme de Saint-Ours, Moelleux du Revard, Chartreux…)

- # -

#fromage #fromager #fromagerie #affineur #laitcru #cremier #cremerie #savoie #mof #meilleurouvrierdefrance #salondufromage

- @ -

www.schmidhauser.fr
Instagram : schmidhauseraffineurs
LinkedIn : schmidhauser-fromagers-et-affineurs