



Sélection Caseus, concours des fromages fins du Québec

TABLEAU DES RÉCOMPENSES 2009

Trois (3) récompenses, les Caseus Or, Argent et Bronze pour les fromages ayant obtenu les meilleures évaluations de la part du jury parmi les gagnants de chacune des classes d'inscription et des classes d'affinage.

Seize (16) récompenses attribuées à chacun des fromages ayant obtenu le meilleur pointage dans sa classe d'inscription :

- Classe 1 : Fromage de lait de vache, à pâte molle
- Classe 2 : Fromage de lait de vache à pâte semi-ferme
- Classe 3 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure
- Classe 4 : Fromage de lait de chèvre à pâte molle
- Classe 5 : Fromage de lait de chèvre à pâte semi-ferme, ferme ou dure

Les classes 1 à 5 étant réservées aux entreprises transformant plus de 1 000 000 litres de lait par année

- Classe 6 : Fromage de lait de vache, à pâte molle
- Classe 7 : Fromage de lait de vache à pâte semi-ferme
- Classe 8 : Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure
- Classe 9 : Fromage de lait de chèvre à pâte molle
- Classe 10 : Fromage de lait de chèvre à pâte semi-ferme, ferme ou dure

Les classes 6 à 10 étant réservées aux entreprises transformant moins de 1 000 000 litres de lait par année

- Classe 11 : Fromage de lait de brebis
- Classe 12 : Fromage à pâte fraîche
- Classe 13 : Fromage de mélange de laits (provenant d'espèces animales différentes)
- Classe 14 : Fromage en grain et cheddar doux
- Classe 15 : Fromage cheddar ou apparenté, médium, fort ou extra fort
- Classe 16 : Fromage aromatisé

Cinq (5) récompenses remises au fromage ayant obtenu la meilleure note dans sa classe d'affinage

- Fromage non affiné
- Fromage affiné dans la masse
- Fromage à croûte fleurie, mixte ou naturelle
- Fromage à croûte lavée
- Fromage à pâte persillée

Une (1) mention spéciale « Meilleur fromage biologique » pour le fromage certifié biologique ayant obtenu la meilleure note parmi l'ensemble des fromages biologiques, toutes classes confondues.

Une (1) mention spéciale « Prix nouvelle entreprise » pour le fromage ayant obtenu la meilleure note, parmi l'ensemble des fromages fabriqués par une entreprise de moins de 5 ans d'existence, toutes classes confondues.

Une (1) récompense « Caseus Émérite » pour un fromage cumulant deux (2) Caseus d'Or. Cette récompense se veut l'ultime reconnaissance de l'excellence.

Une (1) récompense pour le Prix du Public remis au fromage ayant eu la plus grande appréciation de la part des consommateurs.