



## Une Famille de Fromages – Remplis de Caractère Snowdonia Cheese Company renforce sa présence mondiale

La qualité, l'authenticité, et la tradition galloise sont au coeur de la famille de 10 fromages Snowdonia Cheese. Créés parmi les lacs et montagnes au nord du Pays de Galles, la société a établi pendant les derniers 17 ans une renommée sur le marché mondial des fromages de grande qualité.



*La famille des fromages Snowdonia Cheese*

Chaque petit fromage parfaitement enrobé en cire est rempli de caractère. Le Black Bomber, une véritable icône, reconnu comme fromage préféré des britanniques a gagné la réputation d'un classique moderne. Ce cheddar extra-vieux, ainsi que Green Thunder et Red Devil, composait la gamme originale qui est au fond de la réussite de Snowdonia Cheese. Aujourd'hui la marque propose 10 variétés, chacun unique en gout et en caractère.

### **Fabriqué avec fierté**

La société Snowdonia Cheese était fondée en 2001 par une petite coopérative laitière de la région au pied du Mont Snowdon. Depuis son début, elle a développé une gamme étendue de fromages primés. En moins de 20 ans, la société Snowdonia Cheese est devenue une marque incontournable pour les crèmeries et épicerie fines au Royaume Uni et plus de 20 pays au monde.

Les 10 fromages se déclinent en diverses couleurs de cire selon la tradition des fromages de garde britannique. Des couleurs vifs qui mettent de la vie et modernité dans les rayons de fromage. Les fromages Snowdonia sont disponibles en France en crèmeries et aux rayons supermarché en format traditionnel de 2KG et 3KG et en petits fromages individuels de 200g.

Richard Newton-Jones, Directeur Commercial, explique que l'export devient une part importante de l'activité commerciale de Snowdonia Cheese, et notre participation au Salon du Fromage fait preuve de l'importance de ce salon pour les producteurs de fromage du monde entier.

## Les Petits Fromages

Les petits fromages individuels bénéficient d'un nouveau look, avec son cire luxueux et des étiquettes améliorées : du feuillage or et un dessin verni, les étiquettes montrent le paysage de la plus haute montagne du Pays de Galles ainsi que le fameux dragon gallois. Cette étiquette renforce les valeurs, les traditions et la qualité de Snowdonia Cheese.

## Une Gamme Etoilée

Elaborée avec soin et les meilleurs ingrédients, Snowdonia Cheese propose depuis 2001 une gamme de fromages délicieux :

- **Black Bomber** – l'Incontournable. Ce Cheddar extra-vieux à texture crémeuse est reconnu pour sa saveur profonde. Elu trois fois Meilleur Fromage Britannique et Supergold au Mondial du Fromage 2016.
- **Red Storm** – mûré environ 18 mois, le résultat est un fromage complexe et intense en goût avec une texture légèrement friable. Il capte les notes de caramel doux et de noisette typiques du Red Leicester traditionnel..
- **Green Thunder** – L'équilibre parfait de vieux Cheddar, de l'ail et des fines herbes. Chaque saveur est le complément de l'autre, sans dominer. L'expérience est savoureuse.
- **Beechwood** – Un vieux Cheddar portant des notes subtiles de bois de hêtre fumé. Ce fromage a goût chaud mais moelleux est porteur de l'étoile Great Taste, et le Prix d'Or des British Cheese Awards.
- **Red Devil** – un Red Leicester classique, savoureux et relevé par une pointe de piment rouge. Ce fromage était primé Or au Concours de Fromage International à Nantwich.
- **Pickle Power** – Un vieux Cheddar avec morceaux de Pickled Onion (oignons confits au vinaigre) – une recette traditionnelle de la Grande Bretagne.
- **Bouncing Berry** – un vieux Cheddar blanc égayé par des canneberges rouges – léger, fruité, et exceptionnellement crémeux. Primé Or aux British Cheese Awards.
- **Ruby Mist** – un vieux Cheddar onctueux rechauffé par des soupçons de porto et cognac. Le fromage idéal pour des plateaux de fêtes de fin d'année. Primé Or aux British Cheese Awards.
- **Amber Mist** - un partenariat sérieux de vieux Cheddar et Whisky Ecossois. Les notes fumées de tourbe du whisky font de ce fromage un excellent accompagnement d'une verre festif.
- **Ginger Spice** – un Cheddar riche et onctueux, parfaitement équilibré par la douceur du confit de gingembre. Ce fromage luxueux en saveur et texture est parfait pour un plateau de dessert.



*Vue du sommet du Mont Snowdon, Pays de Galles*

FIN

For further press information and images, please contact:

Becky George at Monkhouse Food & Drink

E: [becky@monkhousefoodanddrink.co.uk](mailto:becky@monkhousefoodanddrink.co.uk)

T: 01939 290399

Twitter: @monkhousefood

Instagram: monkhouse

Snowdonia Cheese Company Limited

Unit 14, Cefndy Ind Park, Rhyl,

LL18 2HJ

T: 01745 360246

W: [snowdoniacheese.co.uk](http://snowdoniacheese.co.uk)

Twe: @snowdoniacheese