



18°
CONCURSO DE
Quesos
DEL URUGUAY
2022

Tras dos años de pandemia vuelve el Concurso de Quesos del Uruguay, que busca revalorizar este producto insignia de nuestro país.

El Concurso de Quesos del Uruguay, con una larga trayectoria y respaldo, se presenta como una gran vidriera que le permitirá a la producción de quesos llegar a diferentes públicos objetivos como prensa especializada, sector gastronómico, consumidores de productos gourmet, distribuidores, supermercados y al público en general, brindándoles una nueva experiencia en relación a su marca y productos

El Concurso dinamiza al sector, difunde la cultura quesera y promueve la mejora continua de la calidad tanto de los productos como de los procesos productivos.

La Jura se realizará los días
10 y 11 de Noviembre

en el Salón El Recreo,
Ruta 1 km 127,
Departamento de Colonia.

Allí un jurado calificado de más de 30 jueces será el encargado de elegir entre los participantes los mejores quesos en las siguientes categorías: quesos de pasta dura, quesos de pasta semidura, **quesos de alta humedad, quesos de muy alta humedad**, quesos de leches finas, quesos procesados, ricota, promocional e innovador.

Organiza:



**Agencia de
Desarrollo Económico
del Este de Colonia**

You Tube



Los premios atribuidos serán medalla de oro, medalla de plata y de bronce a excepción de las categorías promocional e innovador que recibirán menciones especiales.

El concurso finalizará con una ceremonia de premiación que se realizará el 12 de noviembre, donde todos podrán conocer cuáles son los mejores quesos del Uruguay.

Ya comenzó una importante campaña en redes sociales y medios de comunicación para difundir el evento y se contará con reconocidas figuras del ámbito gastronómico.



18°
CONCURSO DE
Quesos
DEL URUGUAY
2022

Colaboran:

AULIL
Asociación Uruguaya de Licenciados Lacteos

inale
Instituto Nacional de la Leche

UTEC
Universidad Tecnológica



**ESCUELA
SUPERIOR
DE LECHERÍA**
URUGUAY
Colonia Suiza

FAUTEL
ASOCIACIÓN URUGUAYA
DE TÉCNICOS EN LECHERÍA

Empresa
Organizadora

AMARILA