

International Cheese Awards

Encore une pluie de médailles pour la fromagerie basque ONETIK !

Après le Concours Général Agricole et ses 4 médailles, c'est au tour de l'International Cheese Awards (ICA) d'honorer l'excellence de la fromagerie basque ONETIK.

L'ICA, qui fête cette année ses 125 ans, est le principal événement du Royaume-Uni sur le fromage et l'un des principaux au monde. Il se tient chaque année au Royaume-Uni, dans le domaine de Dorfold à Acton, près de Nantwich, au sud du Cheshire.

Ce 30 Juin, pour l'édition 2022, plus de 4 000 fromages ont concouru.



MÉDAILLES D'OR

Brebis Chèvre

Un fromage élégant qui, sur la douceur du lait de brebis, laisse s'exprimer de délicates notes caprines dont la rusticité laisse un léger goût de noix.

Ossau-Iraty Grande Réserve

Un fromage à pâte pressée non cuite, issu des traditions béarnaises et des traditions basques de production de tommes de brebis. Affiné 8 mois, il présente un fort caractère, des saveurs plus marquées et une structure plus corpulente.



MÉDAILLES D'ARGENT

Tomme du Sud-Ouest

Un fromage onctueux aux légers arômes de sous-bois.

Brebis Piment

Une délicieuse création fromagère qui allie le goût franc du lait de brebis aux arômes épicés du Piment d'Espelette.



MÉDAILLE DE BRONZE

Bleu des Basques Brebis

La douceur persillée d'un Bleu de Brebis qui a fêté ses 20 ans en 2021.

**Une distinction spéciale - Le Reserve Champion Overseas -
pour le Brebis Chèvre sacré 2^{ème} meilleur fromage au monde !**



Le Brebis Chèvre Onetik est déclaré Champion de Réserve à l'étranger.

De toutes classes non britanniques, il est sacré le 2^{ème} meilleur fromage parmi tous les fromages inscrits.



La fromagerie ONETIK fête ses 40 ans

Depuis 1982, la fromagerie coopérative et familiale ONETIK, élabore des fromages basques en alliant avec brio respect de la tradition et modernité.

Située dans le petit village de Macaye, au pied des Pyrénées, non loin d'Espelette, elle collecte le lait de plus de 200 fermes pour le transformer dans ses ateliers en savoureux fromage.



Chez ONETIK, tout commence avec un lait de qualité

Nos fromages sont fabriqués à partir de lait entier de vache, de chèvre et de brebis élevés dans nos fermes par nos éleveurs passionnés. La qualité de l'élevage et le bien-être animal sont essentiels pour fabriquer un bon fromage ; c'est ce qui va donner au lait sa qualité et à nos fromages son excellence.

Le temps transforme, affine et sublime...

Dès la collecte terminée, le lait de nos fermes rejoint notre fromagerie située sur les terres basques, protégée par les montagnes et entourée par l'océan. Commence alors un long processus de transformation du lait en caillé puis en fromage.

Aucune de ces étapes n'échappent au Maître Fromager ONETIK. Il adapte chaque étape de la fabrication pour que le lait dévoile tous ses atouts. Temps de caillage ou de saumurage, c'est le juste temps qui crée cette signature unique.

Les chiffres clés en 2022

28 millions de litres de lait collectés

56 producteurs de lait de vache

131 producteurs de lait de brebis

16 producteurs de lait de chèvre

100 + salariés

www.onetik.com