



Caseificio Comellini conquista un oro e un bronzo ai World Cheese Awards 2019



Caseificio Comellini, storico caseificio di Castel San Pietro Terme (BO), è tra i vincitori della 32esima edizione del World Cheese Awards, il premio di riferimento internazionale per l'eccellenza casearia, tenutosi nel corso della manifestazione FORME e in contemporanea alla prima edizione del format fieristico B2Cheese.

Il Caseificio Comellini è stato premiato con la medaglia d'oro nella categoria semiduri a latte vaccino (unico oro in questa categoria), per il suo Castel San Pietro, caciotta dalla caratteristica consistenza morbida e dal sapore delicato; e con la medaglia di bronzo nella categoria formaggi freschi a latte vaccino, per il suo Stracchino degli Angeli, gustoso formaggio molle da tavola, mantecato e dal delicato sapore di latte appena munto.



Stracchino degli Angeli – Caseificio Comellini

L'assegnazione dei premi è stata fatta da 260 giudici, provenienti da più di 35 paesi diversi, che hanno valutato l'aspetto, la consistenza, l'aroma ed il sapore dei formaggi, assegnando nelle varie categorie i premi Bronze, Silver, Oro e Super Gold ai prodotti caseari meritevoli.



Castel San Pietro – Caseificio Comellini

Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini Spa, ha dichiarato: “È la prima volta che partecipiamo al Word Cheese Awards e siamo fieri di aver ricevuto questi due nuovi riconoscimenti, che vanno ad aggiungersi ad altri importanti premi ricevuti in questi anni, a coronamento del lavoro che portiamo avanti da oltre 50 anni nel nostro Caseificio – e continua – La nostra linea comprende oltre 29 prodotti, tra tradizionali, senza lattosio e DOP, che stanno avendo un grande successo sul mercato, grazie all’impiego di ingredienti genuini, tra tutti il latte vaccino fresco, che lavoriamo artigianalmente e giornalmente con l’utilizzo delle più moderne tecnologie di trasformazione“.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull’argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. **NOME E COGNOME***

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO*

TESTO DEL MESSAGGIO*

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Suggerisci una correzione all’articolo Nome e Cognome*

Indirizzo e-mail*

Copia e incolla l’url dell’articolo*

Motivo del contatto*

Suggerisci una correzione all’articolo

[recaptcha]