



Caseificio Comellini premiato al World Cheese Award 2019

Comellini, storico caseificio di Castel San Pietro Terme (BO), è tra i vincitori della 32esima edizione del World Cheese Award, 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 semi duri 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.

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.

Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini Spa, ha dichiarato: "E' la prima volta che partecipiamo al Word Cheese Award 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".