



Lo Stracchino delattosato di Comellini sul podio del concorso Premio Roma

Lo Stracchino senza lattosio di Caseificio Comellini conquista il podio del concorso Premio Roma per il secondo anno consecutivo e raggiunge il secondo posto nella classifica dei migliori “Formaggi innovativi per tecnologia di produzione o funzionalità”, nell’Edizione 2022.



Lo Stracchino senza lattosio di Caseificio Comellini conquista il podio del concorso Premio Roma per il secondo anno consecutivo e raggiunge il secondo posto nella classifica dei migliori “Formaggi innovativi per tecnologia di produzione o funzionalità”, nell’Edizione 2022.

Un equilibrio di sapori che conquista per il suo gusto dolce e il caratteristico aroma di latte, ricco di fermenti lattici vivi, con una pasta cremosa che si scioglie in bocca.



“Nella produzione dei nostri formaggi cerchiamo sempre di estrarre tutto il buono del latte, per ottenere una qualità in grado di emozionare” – commenta Luca Comellini, Amministratore delegato di Caseificio Comellini SpA – “Per il secondo anno il Premio Roma riconosce la bontà del nostro stracchino delattosato e ci rende particolarmente fieri, perché premia la sfida intrapresa quando abbiamo investito e scommesso sulla nuova linea di formaggi delattosati: prodotti che mantengono intatti i sapori e gli aromi dei formaggi tradizionali andando incontro alle esigenze alimentari di chi è intollerante o vegetariano ma non vuole rinunciare al piacere del buon formaggio”.

La linea senza lattosio di Caseificio Comellini è innovazione nel rispetto della tradizione casearia emiliano-romagnola. Formaggi ottenuti dalla lavorazione del latte proveniente per lo più da piccoli allevamenti della zona di Castel San Pietro Terme, delattosati in caldaia e coagulati grazie all'utilizzo del caglio vegetale estratto dal cardo selvatico.



“Grazie al lavoro di ricerca siamo riusciti a preservare inalterati il gusto e la bontà genuina delle specialità casearie tradizionali, offrendo sul mercato un formaggio fresco, buono e privo di lattosio“, continua Luca Comellini.

Oltre allo Stracchino, la cui bontà ha saputo conquistare anche la giuria del Premio Roma, fanno parte della gamma dei delattosati anche: Squacquerone, Casatella e Formaggio di Castel San Pietro.





Da Sin. Massimiliano Bragazzi, Responsabile Produzione, E Luca Comellini, Amministratore Delegato.

Il "Premio Roma" è il concorso di eccellenza promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzati da Agro Camera (Azienda speciale della stessa Camera per la valorizzazione del settore agroalimentare) in sinergia con il sistema delle Camere di Commercio del Lazio e in collaborazione con Arsial. Giunto quest'anno alla sua diciannovesima edizione, ha visto la partecipazione di 103 aziende: 35 del Lazio e 27 imprese partecipanti dal resto d'Italia ripartite tra 9 regioni (principalmente Campania, Emilia-Romagna e Sardegna); consolidata la partecipazione delle imprese estere, con 41 iscrizioni provenienti dalla Spagna, dalla Finlandia e dalla Lituania.

Caseificio Comellini

Con un fatturato di 11 milioni di euro nel 2021 il Caseificio Comellini si colloca come una realtà emergente, con una produzione concentrata sui formaggi freschi, come la Casatella, lo Stracchino degli Angeli, il Formaggio di Castel San Pietro e la Mousse di Latte. Insieme alla recente introduzione di una speciale linea senza lattosio (



Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Autore articolo:

Redazione 5 Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

AllAngela PetroccioneDavide Di VietroFabio RussoRedazione 7 HorecanewsInmorfeo RedazioneRedazione 2Redazione 3Redazione 4Redazione 5Rosaria CastaldoSimona RiccioValentina Masotti



