

**CASEIFICIO COMELLINI****Valorizzazione della territorialità in formato take away**

Nel mercato dei formaggi a pasta dura Caseificio Comellini punta sul Castel San Pietro: una caciottina, frutto di una breve stagionatura, con una bucciatura lieve e un sapore delicato, grazie a particolari fermenti selezionati.

“Si tratta di un prodotto tipico legato alla tradizione e al territorio di Castel San Pietro Terme, in provincia di Bologna – racconta Luca Comellini, **Amministratore delegato Caseificio Comellini** – che intendiamo valorizzare anche attraverso l’ottenimento di una certificazione De.Co., il riconoscimento istituito e concesso dall’amministrazione comunale al fine di tutelare e valorizzare un prodotto tipico, in stretta correlazione col territorio e la sua comunità”.

Caseificio Comellini intende ampliare l’offerta di questo caratteristico formaggio e lo propone nel formato da 400 g, sia nella linea tradizionale sia nella versione senza lattosio ma è in lavorazione una versione sgrammata più commerciabile e take away.

Il valore della sostenibilità è un pilastro portante dell’azienda: “Promuoviamo da sempre una cultura circolare e sostenibile – dichiara Comellini – affidandoci a una rete di fornitori locali, in particolare per la materia prima, il latte, che deve essere freschissimo e raccolto direttamente presso allevamenti situati a pochi chilometri di distanza dallo stabilimento di produzione. Questa filiera produttiva che parte dal territorio comunale e ritorna su di esso attraverso la valorizzazione di un sottoprodotto come la scotta per l’alimentazione dei biodigestori, rappresenta un circolo virtuoso di cui andiamo fieri”.



Luca Comellini, Amministratore delegato Caseificio Comellini





1 giugno 2022

<p>NOVITÀ DI PRODOTTO</p>	 Castelli - Gruppo Lactalis Italia Pecorino di Pienza Piaccolomini' Gessato	 Galbani Grangusto Grattugiato	 Mila Formaggio a pasta dura D'Alpini	 Parmareggio - Caseifici Granterre Pave Dop Vecchio Oro del Tempo
<p>Selling proposition</p>	<p>Il Pecorino di Pienza Piaccolomini nasce da un'attenta selezione che viene lasciata stagionare all'interno delle grotte del Palazzo Piaccolomini a Pienza per un'esperienza di gusto unico</p>	<p>È un formaggio ricco di proteine e contiene il 25% in meno di sale, rispetto alla media di mercato dei formaggi stagionati grattugiati più venduti della categoria. Senza glutine, senza conservanti, fatto solo con caglio microbico di origine vegetale</p>	<p>Prodotto con il latte vaccino dei masi di montagna dell'Alto Adige, è avvolto in una crosta ruvida. Oltre alla consistenza cristallina la sua lunga stagionatura gli conferisce un sapore aromatico con note tostate</p>	<p>Il Pave Dop è un formaggio duro a pasta cotta, prodotto in provincia di Belluno solo con materie prime di qualità elevata, senza coloranti e conservanti. A 12 mesi di stagionatura raggiunge la sua massima espressione</p>
<p>Posizionamento</p>	<p>Medio-alto</p>	<p>Medio-alto</p>	<p>Premium</p>	<p>Premium</p>
<p>In commercio da</p>	<p>Febbraio 2022</p>	<p>Maggio 2022</p>	<p>Gennaio 2022</p>	<p>Marzo 2022</p>
<p>Formato</p>	<p>Forma 1,7 kg</p>	<p>Peso fisso 50 g</p>	<p>Mezza forma</p>	<p>Confezione termolomata sottovuoto 200 g</p>

