



Anuga 2025: il Caseificio Comellini porta l'eccellenza dei formaggi freschi emiliano-romagnoli

Padiglione 10.1 – Stand G056a

Castel San Pietro Terme, 1° ottobre 2025 – Il **Caseificio Comellini** parteciperà ad **Anuga 2025**, la più importante fiera internazionale dedicata al Food & Beverage, in programma a Colonia (Germania) **dal 4 all'8 ottobre 2025**. L'azienda sarà presente nel **Padiglione 10.1 – Stand G056a**, all'interno di uno spazio espositivo interamente dedicato all'eccellenza casearia emiliano-romagnola.

Per l'occasione, **Caseificio Comellini** esporrà l'intera gamma dei suoi prodotti, autentica espressione del territorio e della tradizione gastronomica regionale. Oltre al rinomato **Squacquerone di Romagna DOP**, sarà possibile scoprire specialità come la **Mousse di Latte**, apprezzata per la sua consistenza soffice e delicata, e la **Linea Senza Lattosio**, totalmente certificata *Lfree*, che reinterpreta i formaggi tipici della regione in una versione ad alta digeribilità, senza rinunciare alla qualità e al gusto.

Tutti i prodotti di Caseificio Comellini sono realizzati con latte locale e italiano, proveniente da **filiera controllata e trasformato nel rispetto di una lunga e rigorosa tradizione** artigiana. Sono distribuiti nei migliori supermercati e pensati per offrire qualità, trasparenza e gusto.

Accanto all'attenzione per il benessere alimentare, Comellini si distingue quest'anno anche per il suo impegno concreto verso la sostenibilità ambientale, con un'importante novità: **la compensazione delle emissioni di CO₂ legate all'intero ciclo di vita dello Squacquerone di Romagna DOP**. Il recente packaging del prodotto riporta il label "Carbon Neutral", certificazione che attesta la neutralizzazione dell'impronta carbonica attraverso progetti di compensazione verificati. Grazie a un'analisi dell'impronta di carbonio condotta secondo la norma ISO 14067, le confezioni da 280 g e 300 g dello Squacquerone di Romagna DOP sono state interamente compensate per l'anno 2024. Ciò è stato possibile tramite l'acquisto di crediti di carbonio a supporto di progetti legati all'energia rinnovabile, come l'energia eolica. L'impronta ambientale sarà monitorata nel tempo per assicurare un miglioramento costante e l'adozione di pratiche sempre più sostenibili.

Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini ha dichiarato: *"Partecipare per la prima volta ad Anuga rappresenta per noi un'importante opportunità strategica. È l'occasione*

per entrare in contatto con un pubblico internazionale altamente qualificato, costruire nuove relazioni commerciali e consolidare la presenza del nostro marchio nel panorama europeo. Vogliamo portare sul palcoscenico di Colonia l'identità della nostra azienda, fatta di qualità, tradizione artigianale e attenzione all'innovazione. Anuga ci permette di far conoscere la ricchezza e la varietà della nostra produzione, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, uno dei nostri formaggi più rappresentativi, e di valorizzare una filiera costruita con cura, radicata nel territorio dell'Emilia-Romagna”

La partecipazione ad Anuga 2025 per Caseificio Comellini rappresenta un momento significativo per **valorizzare la tradizione casearia emiliano-romagnola** e promuovere, su scala internazionale, un **modello produttivo che unisce qualità, artigianalità e attenzione alla sostenibilità**.

Informazioni su Caseificio Comellini (www.caseificiocomellini.it)

Caseificio Comellini è una storica realtà emiliana che produce formaggi seguendo le tradizioni artigianali, con un forte impegno verso la qualità e la sostenibilità. Ogni prodotto è realizzato con latte proveniente da allevamenti di fiducia, che contribuiscono a mantenere vive le tradizioni del territorio e a garantire prodotti di alta qualità. Nel 2024, l'azienda ha registrato un fatturato di 12,5 milioni di euro. I suoi canali di vendita si suddividono in 40% GDO, 35% Normal Trade, 20% Discount e 5% Dettaglio specializzato. Tra i prodotti di punta, spicca lo Squacquerone di Romagna DOP, simbolo dell'eccellenza del Caseificio.

Ufficio Stampa Life

Anna Morabito - cell. 393 8211169 - a.morabito@gruppolive.com





Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini

[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perché il tuo indirizzo è parte di una mailing list proprietaria dell'ufficio stampa di LIFE di Life, Longari & Loman srl
Life, Longari & Loman Srl, Via Cesare Gnudi n.5, Bologna, 40127 BO IT
www.gruppolife.com +390516335180 Anna Morabito

Messaggio inviato con **MailUp®**