



CASEIFICIO COMELLINI: DOPPIA PRESENZA ALLE FIERE HOSPITALITY E SANA FOOD

Castel San Pietro Terme, 28 gennaio 2026 – **Febbraio 2026 segna un appuntamento strategico per Caseificio Comellini**, che parteciperà a due tra le più importanti fiere di riferimento **per il mondo Ho.Re.Ca. e food: Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza** (2-3-4-5 febbraio 2026, Quartiere Fieristico di Riva del Garda) e **SANA Food** (22-24 febbraio 2026, BolognaFiere). In entrambe le fiere, **Caseificio Comellini sarà presente con uno spazio espositivo interamente dedicato all’eccellenza casearia emiliano-romagnola**, portando in scena la propria identità fatta di qualità, tradizione artigianale e costante attenzione all’innovazione.

Per l’occasione, **l’azienda esporrà l’intera gamma dei suoi prodotti**, autentica espressione del territorio e della tradizione gastronomica regionale. Accanto al rinomato **Squacquerone di Romagna DOP**, uno dei formaggi più rappresentativi del Caseificio, grande protagonista sarà la **Linea Senza Lattosio**, certificata **Lfree**, che reinterpreta una selezione di formaggi in una versione ad **alta digeribilità, senza rinunciare a gusto e qualità**.

Particolare attenzione sarà riservata alla **Ricotta Senza Lattosio Comellini**, novità di metà 2025 **nel formato 1.200gr, ideale per il canale professionale. Realizzata con siero di latte vaccino** e una piccola percentuale di latte vaccino pastorizzato, **la ricotta offre tutta la cremosità e il gusto delicatamente dolce della ricetta originale**, ma senza lattosio. Perfetta nei ripieni, nei dolci al cucchiaino, nelle torte salate o gustata al naturale.

«Partecipare a Hospitality e SANA Food rappresenta per noi un’importante opportunità strategica – dichiara Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini – È l’occasione per entrare in contatto con un pubblico qualificato, costruire nuove relazioni commerciali e consolidare la presenza del nostro marchio nel panorama nazionale ed europeo. Vogliamo portare su questi palcoscenici l’identità

della nostra azienda, fatta di qualità, tradizione artigianale e attenzione all'innovazione. La partecipazione alle fiere ci permette inoltre di far conoscere la ricchezza e la varietà della nostra produzione e di valorizzare una filiera costruita con cura e profondamente radicata nel territorio dell'Emilia-Romagna».

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

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@gruppolife.com





[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.gruppolive.com +390516335180 Anna Morabito

Messaggio inviato con **MailUp®**