



Caseificio Comellini a Tuttofood 2026: innovazione, sostenibilità e tradizione in un'unica visione

Padiglione 3 – Stand F10

Castel San Pietro Terme, 6 maggio 2026 – **Caseificio Comellini conferma la propria presenza a Tuttofood**, uno degli appuntamenti fieristici più rilevanti del panorama agroalimentare internazionale, portando un racconto che unisce **radici artigianali e visione industriale**, tra innovazione di prodotto, sostenibilità ambientale e sviluppo strategico. **Presso il Padiglione 3 – Stand F10**, l'azienda presenterà importanti novità che riflettono la propria capacità di evolvere restando fedele alla tradizione.

Tra i protagonisti della partecipazione spicca il lancio del nuovo formato da **100 grammi dello Stracchino senza lattosio certificato Lfree®**, una proposta pensata per rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento al benessere senza rinunciare al gusto. Lo Stracchino delattosato Comellini si distingue per una **consistenza morbida, fresca e vellutata**, capace di mantenere tutta la sua cremosità anche nella versione senza lattosio, garantendo **maggiore digeribilità e un piacere accessibile a tutti**. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, sale e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico, rappresenta inoltre una scelta ideale per chi segue una dieta vegetariana.

Accanto a questa novità, **Caseificio Comellini presenta anche la nuova ricetta della Mousse di latte**, oggi ancora più cremosa e gustosa, frutto di un lavoro di ricerca volto a esaltare ulteriormente le qualità dell'unico ingrediente protagonista: il latte. Un prodotto che interpreta in chiave moderna la **semplicità, valorizzando purezza e naturalità**.

Il percorso dell'azienda si distingue anche per un **impegno concreto sul fronte della sostenibilità**. In occasione della fiera viene annunciato il **rinnovo della certificazione**

Carbon Footprint ISO 14067 sullo Squacquerone di Romagna DOP e l'introduzione della **certificazione ISO 14068**, che guiderà il percorso verso la neutralità carbonica. Questo traguardo si inserisce in **una strategia più ampia**, supportata da **nuovi investimenti dedicati all'efficientamento dei processi produttivi**, con particolare attenzione al risparmio energetico e idrico.

“Partecipare a TUTTOFOOD da diversi anni è per Caseificio Comellini un'opportunità strategica che ci permette di entrare in contatto con un pubblico altamente qualificato e di far conoscere la nostra vasta gamma di prodotti, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, uno dei nostri formaggi più apprezzati. Quest'anno, siamo particolarmente orgogliosi di poter presentare anche il nuovo formato da 100 grammi dello Stracchino senza lattosio certificato Lfree® e la nuova ricetta della nostra Mousse di latte, che rappresentano al meglio il nostro impegno continuo nell'innovazione di prodotto e nella valorizzazione del latte” - ha dichiarato **Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini**.

Informazioni su Caseificio Comellini (www.caseificiocomellini.it)

Fondata nel 1969 a Castel San Pietro Terme, al confine tra Emilia e Romagna, l'azienda trasforma ogni giorno circa 350 quintali di latte 100% italiano in formaggi freschi che esprimono l'identità del territorio. La collaborazione consolidata con allevamenti locali garantisce freschezza, tracciabilità e qualità costante, mentre il modello produttivo integra tradizione e innovazione attraverso l'utilizzo di energia fotovoltaica, packaging riciclabile, donazioni al Banco Alimentare e un percorso certificato di decarbonizzazione. L'offerta si articola nella Linea Tradizionale e nella Linea Delattosata certificata Lfree®, con standard qualitativi attestati da certificazioni come IFS Higher Level e AILI, oltre a numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali. Tra le eccellenze aziendali spicca lo Squacquerone di Romagna DOP, simbolo della tradizione casearia emiliano-romagnola, apprezzato per la sua consistenza cremosa e il gusto dolce e delicato, premiato Medaglia d'Oro al World Cheese Awards 2021.

Ufficio Stampa Life

Anna Morabito - cell. 393 8211169 - a.morabito@gruppolife.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®**