



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les fromages de Comellini sont une explosion de fraîcheur à déguster au Salon du fromage et des produits laitiers.

La fromagerie qui fabrique depuis 1969 des fromages frais, créés dans le respect pour la tradition, présentera pour la première fois ses spécialités originaires de la région d'Emilie-Romagne, telles que le Squacquerone di Romagna DOP, le fromage fondant dans la bouche célèbre en Italie.

Le Stand de Caseificio Comellini est situé dans la Hall 7.3 - STAND D026, Paris Expo, Porte de Versailles.

Italie, Castel San Pietro Terme, 15 février 2024 – Les fromages frais italiens de Caseificio Comellini débarquent au Salon du Fromage et des produits laitiers, à Paris, pour la première fois.

Du 25 au 27 février prochains, les visiteurs du prestigieux salon international, qui est consacré aux fromages et aux produits laitiers, pourront déguster les spécialités riches en fraîcheur de la fromagerie italienne, notamment de la région Emile Romagne, en visitant le **STAND D026, Hall 7.3 de Paris Expo (Porte de Versailles).**

Événement professionnel majeur, le **Salon du Fromage et des Produits Laitiers s'est imposé au niveau international comme le référent de la filière laitière** avec plus de 250 exposants et environ 7.700 professionnels du secteur, parmi les visiteurs de l'édition 2022.

Chez le stand Comellini, les protagonistes seront les fromages inimitables et typiques de la région Emile Romagne d'Italie, où la fromagerie est située : **la petite ville de Castel San Pietro Terme**, près de Bologne. Là, Comellini va fabriquer chaque jour ses fromages avec du lait de vache de races locales et destinées à la production laitière, telles que la Frisonne italienne, la Brune des Alpes et la Romagnole.

Parmi les fromages le plus appréciés ils y ont : le **Squacquerone di Romagna portant le label DOP**, le Fromage de Castel San Pietro de la tradition locale et la délicate Mousse avec 100% lait entier. Ils sont tous des fromages caractérisés par une saveur laiteuse à la fois douce et acidulée, qui sont également délicieux dans la version sans lactose, comme le Squacquerone sans lactose ou le Stracchino sans lactose.

La France - également célèbre pour ses fromages, appréciés et exaltés sur les tables de nombreux pays - offrira à cette occasion la scène idéale pour présenter des délices laitiers Made in Italy, bien aimées au-delà des Alpes.

Avec ses produits, Caseificio Comellini apportera une touche d'italianité à Paris : sa fromagerie entourée de collines, à la frontière idéale entre l'Émilie et la Romagne, est une réalité qui représente le bonheur de l'Émilie-Romagne, une région riche de traditions, de paysages et d'authenticité qui émergent dans chaque recette.

Chaque fromage de Comellini est un **savant mélange dont les différents éléments sont bien dosés**. A la base des produits laitiers il y a du **lait local de haute qualité provenant uniquement de fermes proches de la laiterie**, grâce à de véritables **partenariats de confiance avec les éleveurs locaux** : il s'agit de 8 fermes sélectionnées situées à quelques kilomètres de la fromagerie, avec des collaborateurs experts qui permettent d'obtenir des **fromages sains, naturels et bons**, et vous permettront d'entrer en contact avec les connaissances et les goûts de la Via Emilia, qui est caractérisée par la beauté du territoire, le respect pour les personnes qui y vivent et l'amour pour ses racines.

Symbole de cette tradition et protagoniste au Salon parmi les fromages de Comellini sera le **Squacquerone di Romagna DOP** : un fromage au lait de vache frais à la couleur nacrée, riche en ferments lactiques natifs qui confèrent aux pâtes une douceur frappante, avec une texture **fondant dans la bouche**. C'est l'ingrédient incontournable d'une véritable piadina romagnola !.

Les mêmes caractéristiques se retrouvent également dans la **Squacquerone sans lactose**, qui est aussi fabriqué avec du lait à 0 km et avec de la présure végétale produite à partir de chardon sauvage : c'est un fromage dédié à ceux qui suivent un régime sans lactose mais n'ont pas l'intention de renoncer au gout d'une des grandes excellences fromagères italiennes.

Aux côtés du Squacquerone, le fleuron de la table, il y aura un fromage à pâte molle unique et inimitable, un véritable « fromage à pâte dure au cœur tendre »: **le Fromage de Castel San Pietro**. Fabriqué à Castel San Pietro Terme, c'est le résultat savoureux d'une courte maturation qui lui donne une peau à peine effleurée, en maintenant un cœur tendre et doux, une saveur délicate et un arôme de beurre frais grâce à des ferments spéciaux sélectionnés. C'est un mets rare à goûter, tranché sur des croûtons, en combinaison avec des légumes ou, encore mieux, s'il est associé à des confitures ou du miel, mais qui est également idéal comme garniture pour les cappellettis ou les raviolis. C'est une **nouveauté absolue pour les palais français et pour de nombreux gourmets étrangers qui pourront l'essayer directement sur le stand de Comellini**.

En profitant d'un autre délice pour le palais: la **mousse de lait sera un produit laitier unique à déguster**. Fabriqué par surfaçage à partir de lait entier, il se distingue par sa texture incroyablement douce, par les nombreuses protéines à haute valeur biologique et par son goût délicat et sucré à la fois. Le goûter, doux comme un nuage, donne la sensation de savourer une gorgée de lait.

Enfin, **Comellini proposera aux visiteurs du Salon du Fromage son Stracchino sans lactose**, préparé avec de la présure végétale produite à partir de chardon sauvage : un fromage de table à pâte molle et crémeuse, au goût sucré et à la saveur caractéristique du lait fraîchement traité, riche en ferments lactiques vivants, avec une pâte homogène, compacte et parfaitement fondante. Un fromage stracchino très agréable et également idéal pour tous ceux qui ne

tolèrent pas le lactose.

Du 25 au 27 février, le rendez-vous pour découvrir les fromages frais italiens de Comellini est dans le Hall 7.3 - STAND D026, Paris Expo, Porte de Versailles.

POUR		INFO	:
COMELLINI	RELATIONS	DE	PRESSE (AGENCE LIFE)
ANNA	MORABITO		- A.MORABITO@GRUPPOLIFE.COM
CELL. + 39 393 8211169			



