

Product information sheet *Pre-packed with CRYOVAC BDF®*
Fiche informative article *Paquets avec CRYOVAC BDF®*



A very well liked article due to its preservation characteristics, together with the very palatable appearance of the product.

The pre-plastic wrapping with BDF, in fact, allows all the aesthetic characteristics of the products to show, without weighing down the packaging and altering the natural appearance of the cheese. The portioning with 45 days of preservation and 4 medium/small sizes, fully satisfy all of the customers' needs.

Cet article est très apprécié pour ses caractéristiques de conservation, aussi que pour son aspect très agréable.

Le "prefilmatura" avec BDF montre toutes le caractéristiques esthétiques du produit, sans appesantir le packaging et modifier la nature du fromage. Les pièces avec 45 jours de conservation e 4 types de coupe moyennes/petits satisfassent chaque exigences du consommateur.

Only
Italian milk



Lait exclusivement
d'origine italienne

Preservatives
free



Sans
conservateurs

From renewable
energy



Provenant d'énergies
renouvelables

Lactose
free



Sans
lactose



Lodigrana

Bella Lodi®
La qualità è nella grana.

Product information sheet **Pre-packed with CRYOVAC BDF®**
 Fiche informative article **Paquets avec CRYOVAC BDF®**

Product
Produit

Item code Code référence	BL035 BL035	BL030 BL030	BL009 BL009
Net weight (variable) Poids net (variable)	250 g 250 g	350 g 350 g	500 g 500 g
Storage conditions Température de conservation	max + 8° C max + 8° C	max + 8° C max + 8° C	max + 8° C max + 8° C
EAN code EAN code	275865 275865	314787 314787	275864 275864
Type of packaging Méthode de conditionnement	packed in ATM conditionnés en ATM	packed in ATM conditionnés en ATM	packed in ATM conditionnés en ATM
Shelf-life Vie totale	45 days 45 jours	45 days 45 jours	45 days 45 jours

Packaging
Emballage

Product size (lxhxw) Dimension paquet (bxhxp)	70x20x170 mm 70x20x170 mm	70x30x170 mm 70x30x170 mm	70x40x170 mm 70x40x170 mm
Outer case size (lxhxw) Dimension carton (bxhxp)	500x150x405mm 500x150x405mm	500x150x405mm 500x150x405mm	500x150x405mm 500x150x405mm
Units per case Unités par carton	1 bag with 40 pcs 1 sac de 40 pcs	1 bag with 30 pcs 1 sac de 30 pcs	1 bag with 20 pcs 1 sac de 20 pcs
Average case weight Poids par carton	about 10 kg à peu près 10 kg	about 10,5 kg à peu près 10,5 kg	about 10 kg à peu près 10 kg

Palletization - Epal 80x120 cm
Palettisation - Epal 80x120 cm

Cases per layer Cartons par couche	4 4	4 4	4 4
Layers per pallet Couches par palette	6 6	6 6	6 6
Total cases per pallet Cartons par palette	24 24	24 24	24 24

N.B.
FOR PRODUCT CHARACTERISTICS SEE "PRODUCT SPECIFICATION - RASPADURA OF BELLA LODI"
 N.B.
POUR LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT VOIR "FICHE TECHNIQUE PRODUIT - RASPADURA DI BELLA LODI"

 **Bella Lodi®**
Lodigrana La qualità è nella grana.

Aging and packaging plant certified BRC - IFS
Usine d'affinage et conditionnement certifié BRC - IFS



Product Certified by SGS
Produit certifié SGS

- Cheese made exclusively from Italian milk produced in farms less than 100 km from the dairy
Fromage exclusivement produit à base de lait italien d'une région à moins de 100 km de la fromagerie
- Lysozyme free
Absence de lysozyme
- Lactose free (lactose < 0.5mg/100g)
Absence de lactose (lactose < 0.5mg/100g)



IT MI.11.P03
STP. 005/203