



*External characteristics*

Hard rind treated on the surface with black colour  
(see technical information at the bottom of the page)

*Ingredients*

Milk, salt, rennet, E1105 (lysozyme, natural protein from egg)

*Organoleptic characteristics*

Texture:	slightly granular
Colour:	from white to straw yellow
Taste:	sweet

*Micro-biological characteristics*

Listeria:	absent/25g
Staphylococcus coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	absent/25g

*Chemical-physical characteristics (average values per 100g of product)*

Total fat	27 - 29 %	Saturated fatty acids	19-20%
Trans fatty acids	0,80-1,00%	Proteins	30-33,5%
Carbohydrates	absent	Fibres	absent
Energy	338,4 Kcal / 1615,2 kJ		

*Storage and transport conditions*

It is recommended to keep the cheese in a cool place, free from moulds,  
duly aired and with a low percentage of moisture

*Technical data concerning the substance used for the external treatment of Bella Lodi cheese*

Product:	coloured fluid E172		
Type:	Liquid	Colouring agents :	Iron oxides E 172
Colour:	Black	Composition :	Polymeric aqueous dispersion
Odour:	Delicate	Dry matter :	53/55
Preservatives:	Absent	pH:	4/5

**The colouring is suitable for the surface treatment of cheese with non edible rind. The product conforms to the requirements set out by the law concerning food packaging**

di cui ai D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

**The black colour renews the traditional presentation of grana cheese.  
The rind is not edible, as is the case with all similar cheeses**

**ATTENTION: THE EXTERNAL TREATMENT IS NOT AN INGREDIENT OF THE PRODUCT,  
AND SO BY LAW IS NOT REQUIRED TO BE DECLARED ON THE LABEL.**

**Production plant:**  
P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)

**Aging and packaging plant:**  
V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)



**Bella Lodi**<sup>®</sup>  
La qualità è nella grana.





### Caractéristiques extérieures

Croute dure traitée en surface avec la couleur noir  
(voir fiche technique au fond de cette page)

### Ingrédients

Lait, sel, présure, E1105 (lysozyme, protéine naturelle du blanc d'oeuf)

### Caractéristiques organoleptiques

Structure de la pate: finement granuleuse  
Couleur de la pate: de blanche à jaune paille  
Saveur: douce typique

### Caractéristiques microbiologiques

Listeria: absente/25g  
Staphylocoques coagulasi +: <10 ufc/g  
Salmonella absente/25g

### Caractéristiques physico-chimique (valeurs moyennes pour 100 g de produit)

Gras absolu/total	27 - 29%	Acides gras saturés	19-20%
Acides gras trans	0,80-1,00%	Protéines	30-33,5%
Glucides	absents	Fibres alimentaires	absents
Valeur énergétique	338,4 Kcal / 1615,2 kJ		

### Conditions de conservation et d'expédition

On recommande de garder le fromage dans un lieu frais,  
sans moisissure, bien aéré et peu d'humidité

### Fiche technique du produit pour le traitement extérieur du fromage Bella Lodi

Produit:	Fluide colorant E172		
Forme :	Liquide	Farbmittel:	Eisenoxide E 172
Couleur :	Noir	Bestandteile :	polymerer Wasserverlust
Odeur:	faible	trockener Rückstand :	53/55
Substances de conservation:	absentes	pH:	4/5

**Produit propre au traitement en surface des fromages avec croute pas comestible. Sa utilisation est prévue dans la réglementation des emballages alimentaires**

D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

**La couleur noir se réfère à la traditionnelle présentation des fromages grana.  
La croute n'est pas comestible, tous les fromages analogues ont la croutes pas comestile**

**ATTENTION; LE TRAITEMENT EXTERIEUR N'EST PAS UN INGREDIENT DU PRODUIT,  
IL N'EST PAS NECESSAIRE DONNER DES INDICATIONS EN ETIQUETTE**

#### Usine de production:

P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)

#### Usine d'affinage et conditionnement:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)



**Bella Lodi**<sup>®</sup>  
La qualità è nella grana.

