

Product information sheet
Fiche informative article
Bella Lodi "Classico"

Whole wheel Forme entiere



Bella Lodi whole cheese,
with the characteristic hand painted rind like
in the past, together with the unmistakable
octagonal box, are ideal scenery for a sales
point it is a clear reference to quality for the
customer.

La forme entière de Bella Lodi,
avec la typique croute noire peinte
à main comme une fois, ensemble à la particulière
boite octogonale, sont des idéals éléments
scénographique pour le point de vente aussi
comme une claire référence de qualité
pour le consommateur.

Only certified
local milk



Lait local certifié
seulement

Preservatives
free



Sans
conservateurs

Lactose
free



Sans
lactose

From renewable
energy



Provenant d'énergies
renouvelables



Lodigrana

Bella Lodi®

La qualità è nella grana.

Product
Produit

Item code Code référence	BELLA LODI CLASSICO BELLA LODI CLASSICO
Net weight (variable) Poids net (variable)	about 33/38 kg à peu près 33/38 kg
Storage conditions Température de conservation	Fresh and dry place Lieu frais et sec

Packaging
Emballage

Octagonal Box
Boîte octogonale

American box
Caisse américaine

Outer case size (lxhxxw) Dimension du carton (bxhxp)	490x230x490mm 490x230x490mm	485x250x485mm 485x250x485mm
Units per case Unités par carton	1 1	1 1
Average case weight Poids par carton	1,300 kg 1,300 kg	1,060 kg 1,060 kg

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

Cases per layer Cartons par couche	3 3	3 3
Layers per pallet Couches par palette	5 5	5 5
Total cases per pallet Cartons par palette	15 15	15 15

N.B.
FOR PRODUCT CHARACTERISTICS SEE BELLA LODI
"PRODUCT SPECIFICATION"

N.B.
POUR LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT VOIR
"FICHE TECHNIQUE PRODUIT - 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