

Product information sheet
Fiche informative article
Bella Lodi "Classico"

Grated cheese Fromage rapé



All of the qualities and characteristics of Bella Lodi in a practical "sealed for freshness package", with the packaging in a modified atmosphere.

On trouve toute la qualité et les caractéristiques du Bella Lodi dans un pratique paquet "sauve fraîcheur", le conditionnement est en atmosphère modifiée.

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.

Grated cheese Fromage rapé

<i>Product</i> <i>Produit</i>	<i>(Fixed)</i> <i>(Fixe)</i>	<i>(Fixed)</i> <i>(Fixe)</i>
Item code Code référence	BL080 BL080	BL057 BL057
Net weight Poids net	100 g 100 g	1 kg 1 kg
Storage conditions Température de conservation	max + 8° C max + 8° C	max + 8° C max + 8° C
EAN code EAN code	8033406840460 8033406840460	8033406840187 8033406840187
Type of packaging Méthode de conditionnement	packed in ATM atmosphère modifiée	packed in ATM atmosphère modifiée
Shelf-life Vie totale	75 days 75 jours	75 days 75 jours

Packaging Emballage

Product size (lxhxw) Dimension paquet (bxhxp)	137x45x120mm 137x45x120mm	350x400mm 350x400mm
Outer case size (lxhxw) Dimension carton (bxhxp)	500x150x405mm 500x150x405mm	500x150x405mm 500x150x405mm
Units per case Unités par carton	22 22	8 8
Average case weight Poids par carton	2,75 kg 2,75 kg	8 kg 8 kg

Palletization - Epal 80x120 cm

Palettisation - Epal 80x120 cm

Cases per layer Cartons par couche	4 4	4 4
Layers per pallet Couches par palette	6 6	9 9
Total cases per pallet Cartons par palette	24 24	36 36

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