

Product information sheet  
Fiche informative article  
"Raspadura" di Bella Lodi

"Raspadiira" (large shavings)  
in freshness sealed tray

"Raspadiira" (lamelles longues et fines)  
en barquettes sauvefraicheur



This is one of the most exclusive packages amongst those offered by Bella Lodi. The rediscovery of the tradition of the typical "Raspadiira" from the Lodi area, strictly "scraping" by hand, meets with the innovation of the "package sealed for freshness", with the packaging in a modified atmosphere and resealable. A product that is extremely versatile to the types of use; for hot or cold dishes, suitable in every season, from an aperitif to appetisers, as decoration of first and second courses and all the way up to snacks. A fast growing trend amongst the different types of customers, which are completely different, from the young innovative person to the adult that likes traditional and typical products.

Ça c'est un de paquet plus exclusif des références Bella Lodi. La redécouverte de la traditionnelle "Raspadiira" typique de Lodi, rigoureusement raclée à main, rencontre l'innovation du paquet "sauve fraicheur", avec conditionnement en atmosphère modifiée et refermable. Cet produit est vraiment flexible aux différentes utilisations; il est indiqué pour la préparation des plats froids ou chauds, en chaque saison, pour l'apéritif, comme hors-d'œuvre, pour la décoration des entrées et plates de résistance, il est aussi utilisé comme snack. Cet produit est approprié pour différentes typologies des consommateurs, du jeune innovateur jusqu'à l'adulte qui aime les produits traditionnels et typiques.

Local certified  
milk only



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.

"Raspadiira" (large shavings)  
in freshness sealed tray  
"Raspadiira" (lamelles longues et fines)  
en barquettes sauvefraicheur

<b>Product</b> <i>Produit</i>	<b>(Variable)</b> <i>(Variable)</i>
Item code Code référence	BL031 BL031
Net weight (variable) Poids net (variable)	about 200 g à peu près 200 g
Storage conditions Température de conservation	max + 8° C max + 8° C
EAN code EAN code	(2) 313597 (2) 313597
Type of packaging Méthode de conditionnement	packed in ATM atmosphère modifiée
Shelf-life Vie totale	40 days 40 jours

**Packaging**  
*Emballage*

Product size (l x h x w) Dimension paquet (b x h x p)	195x60x145mm 195x60x145mm
Outer case size (l x h x w) Dimension carton (b x h x p)	620x140x370mm 620x140x370mm
Units per case Unités par carton	14 14
Average case weight Poids par carton	about 2,80 kg à peu près 2,80 kg

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

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

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



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\_ML11.P03  
STP. 005/203