

Product information sheet **“Raspadiira” (large shavings) in tray**

Fiche informative article **“Raspadiira” (lamelles longues et fines) en barquettes**



The traditional “Raspadiira” typical of the Lodi area, strictly scraped by hand. 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. In this “fresh” version with the classic appearance of a freshly “flaked” cheese and the comfort of a resealable package.

La traditionnelle “Raspadiira” typique de Lodi, rigoureusement raclée à main. Ce produit est très flexible aux différentes typologies d'utilisation ; pour plats froids ou chauds, il est approprié en chaque saison, indiqué pour l'apéritif, l'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. Son aspect est quel d'un fromage frais et à peine “defeuillé” avec le confort du paquet refermable.

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 **“Raspadiira” (large shavings) in tray**

Fiche informative article **“Raspadiira” (lamelles longues et fines) en barquettes**

Product

Produit

Item code Code référence	BLR032 BLR032
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	275861 275861
Type of packaging Méthode de conditionnement	not vacuum-packed en air - seulement aux buts de l'hygiène
Shelf-life Vie totale	20 days 20 jours

Packaging

Emballage

Product size (l x h x w) Dimension paquet (b x h x p)	170x55x150mm 170x55x150mm
Outer case size (l x h x w) Dimension carton (b x h x p)	620x140x370mm 620x140x370mm
Units per case Unités par carton	16 16
Average case weight Poids par carton	about 3,20 kg à peu près 3,20 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 “PRODUCT SPECIFICATION - RASPADURA OF BELLA LODI”

N.B.
POUR LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT VOIR
“FICHE TECHNIQUE PRODUIT - RASPADURA 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 MI.11.P03
STP. 005/203