

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

"Raspadiira" (large shavings)
in "half Gastronorm" trays
"Raspadiira" (lamelles longues et fines)
en barquettes "demi Gastronorm"



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. This package is particularly indicated for delicatessens, restaurants and catering.

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. Ce paquet est très approprié pour la gastronomie, les restaurants et le catering.

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 “half Gastronorm” trays
“Raspadiira” (lamelles longues et fines)
en barquettes “demi Gastronorm”

Product <i>Produit</i>	(Variable) <i>(Variable)</i>
Item code <i>Code référence</i>	BLR020 BLR020
Net weight (variable) <i>Poids net (variable)</i>	about 500 g à peu près 500 g
Storage conditions <i>Température de conservation</i>	max + 8° C max + 8° C
EAN code <i>EAN code</i>	(2) 314795 (2) 314795
Type of packaging <i>Méthode de conditionnement</i>	packed in ATM atmosphère modifiée
Shelf-life <i>Vie totale</i>	40 days 40 jours

Packaging
Emballage

Product size (lxhxw) <i>Dimension paquet (bxhxp)</i>	320x65x265mm 320x65x265mm
Outer case size (lxhxw) <i>Dimension carton (bxhxp)</i>	330x400x285mm 330x400x285mm
Units per case <i>Unités par carton</i>	5 5
Average case weight <i>Poids par carton</i>	about 2,5 kg à peu près 2,5 kg

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

Cases per layer <i>Cartons par couche</i>	8 8
Layers per pallet <i>Couches par palette</i>	4 4
Total cases per pallet <i>Cartons par palette</i>	32 32

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