

Raspadiira di Bella Lodi



Unique and home made

The raspadura is a typical product from Lodi, unique and rare, since it is completely home made.

The young form of cheese is stripped by hand by an expert cheese maker, with a special blade, creating soft, long and compact scales.

Light and decorative

Soft and light, it melts in the mouth, exalting all the characteristics of the cheese. Its aspect is highly scenographic and decorative.

With no conservatives and added allergens, only milk, rennet, salt and milk enzymes

Bella Lodi is produced without lysozime. Therefore, it is an extremely high quality food, absolutely natural and genuine, highly digestible, suitable for everybody, children and elderly, also for whom is lactose intolerant.

Unique et artisanale

La raspadura est un produit typique de Lodi, unique et rare, car il est absolument artisanal.

La forme du fromage «jeune» est effeuillée par un fromager expert avec une lame spéciale, créant de fines feuilles longues et compactes.

Légère et décorative

Fine et légère, elle fond dans la bouche, exaltant toutes les caractéristiques du fromage.

Son aspect est hautement scénographique et décoratif.

Sans conservateurs ni allergènes ajoutés, lait, présure, sel et ferments lactiques

Bella Lodi est réalisé sans «lysozime».

Il se confirme donc comme un aliment de très haute qualité, absolument naturel et authentique, à haute digestibilité, adapté à tous, enfants et personnes âgées compris, ainsi qu'aux intolérants au lactose.



Local certified
milk only



Lait local certifié
seulement

Preservatives
free



Sans
conservateurs

Lactose
free



Sans
lactose

From renewable
energy



Provenant d'énergies
renouvelables

Raspadiira di Bella Lodi



From the ancient tradition to finger food

The raspadura is ideal to accompany hors d'oeuvre or aperitifs, it is often combined to cold cuts, walnuts, mushrooms and salads.

It is perfect to flavour and decorate meat dishes or first dishes like rice.

Thanks to its compactness and softness, it is often used to stuff appetizers or sandwiches.

In many cases, it constitutes a snack to eat by itself.

De l'ancienne tradition à la finger food

La raspadiira est idéale pour accompagner les hors-d'oeuvre ou les apéritifs, elle est souvent associée à la charcuterie, aux noix, aux champignons et aux salades.

Parfaite pour assaisonner et décorer des plats de viande ou des entrées comme les risottos.

Grâce à sa compacité et à sa finesse, elle est souvent utilisée pour farcir des sandwiches.

Elle est très souvent utilisée comme en-cas à manger seul.



Local certified milk only



Lait local certifié seulement

Preservatives free



Sans conservateurs

Lactose free



Sans lactose

From renewable energy



Provenant d'énergies renouvelables