

Product specification “Raspadura” di Bella Lodi



External characteristics

Hard rind (see technical information at the bottom of the page)

Aging

6 month

Ingredients

Milk, natural starter culture, salt, rennet

Organoleptic characteristics

Texture:	slightly granular
Colour:	from white to straw yellow
Taste:	sweet

Chemical-physical characteristics (average values for 100g of product)

Total fat	28 %
Saturated fatty acids	18 %
Trans fatty acids	0,90%
Proteins	33%
Carbohydrates	absent
Fibres	absent
Energy	384 Kcal / 1597 kJ

Micro-biological characteristics

Listeria:	absent/25g
Staphylococcus coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	absent/25g

Storage and transport conditions

It is recommended to keep the cheese in a cool place, free from moulds, duly aired and with a low percentage of moisture

The rind is not edible, as is the case with all similar cheeses

Production plant:

Pizza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Aging and packaging plant:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE



Aging and packaging plant certified BRC - IFS

Product Certified by SGS



- Cheese made exclusively from Italian milk produced in farms less than 100 km from the dairy
- Lysozyme free
- Lactose free (lactose < 0.5mg/100g)



IT_ML11_P03
STP_005/203

Fiche technique produit "Raspadura" di Bella Lodi



Caractéristiques extérieures

Croute dure (voir fiche technique au fond de cette page)

Affinage

6 mois

Ingrédients

Lait, ferments lactiques, sel, présure

Caractéristiques organoleptiques

Structure de la pâte: finement granuleuse

Couleur de la pâte: de blanche à jaune paille

Saveur: douce typique

Caractéristiques physico-chimique (valeurs moyennes pour 100 g de produit)

Gras absolu/total	28 %
Acides gras saturés	18 %
Acides gras trans	0,90%
Protéines	33%
Glucides	absents
Fibres alimentaires	absents
Valeur énergétique	384 Kcal / 1597 kJ

Caractéristiques microbiologiques

Listeria:	absente/25g
Staphylocoques coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	absente/25g

Conditions de conservation et d'expédition

On recommande de garder le fromage dans un lieu frais, sans moisissure, bien aéré et peu d'humidité

La croute n'est pas comestible, tous les fromages analogues ont la croutes pas comestile

Usine de production:

P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Usine d'affinage et conditionnement:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE



Usine d'affinage et conditionnement certifié BRC - IFS

Produit certifié SGS



- Fromage exclusivement produit à base de lait italien d'une région à moins de 100 km de la fromagerie
- Absence de lysozyme
- Absence de lactose (lactose < 0.5 mg/100g)



IT MI.11.P03
STP. 005/203