

Product information sheet  
Fiche informative article  
Bella Lodi "Classico"

## Small vacuum-packed Petites paquets sous vide



The most versatile product to manage;  
180 days of preservation due to it being  
vacuum packed. Vast choice between  
the various portions to meet the needs  
of the various types of consumption and sale.

Cet est l'article le plus flexible  
pour la gestion du produit; la période  
de conservation est de 180 jours grâce  
à la technique du sous vide. Il y a une vaste  
choix des morceaux/formats pour satisfaire les  
différentes typologies de consommation  
et vente.

Only certified  
local milk



Lait local certifié  
seulement

Preservatives  
free



Sans  
conservateurs

Lactose  
free



Sans  
lactose

From renewable  
energy



Provenant d'énergies  
renouvelables



Lodigrana

**Bella Lodi**<sup>®</sup>  
La qualità è nella grana.

# Small vacuum-packed Petites paquets sous vide

| Product<br>Produit                                | (Variable)<br>(Variable)   | (Variable)<br>(Variable)   | (Variable)<br>(Variable)   | (Variable)<br>(Variable)   |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Item code<br>Code référence                       | BL001<br>BL001             | BL002<br>BL002             | BL012<br>BL012             | BL004<br>BL004             |
| Net weight (variable)<br>Poids net (variable)     | 250 g<br>250 g             | 500 g<br>500 g             | 800 g<br>800 g             | 1 kg<br>1 kg               |
| Storage conditions<br>Température de conservation | max + 8° C<br>max + 8° C   | max + 8° C<br>max + 8° C   | max + 8° C<br>max + 8° C   | max + 8° C<br>max + 8° C   |
| Codice EAN<br>EAN code                            | (2)275853<br>(2)275853     | (2)275852<br>(2)275852     | (2)275851<br>(2)275851     | (2)275849<br>(2)275849     |
| Type of packaging<br>Méthode de conditionnement   | vacuum-packed<br>sous vide | vacuum-packed<br>sous vide | vacuum-packed<br>sous vide | vacuum-packed<br>sous vide |
| Shelf-life<br>Vie total                           | 180 days<br>180 jours      | 180 days<br>180 jours      | 180 days<br>180 jours      | 180 days<br>180 jours      |

## Packaging Emballage

|  |                                  |                                  |                                  |                                  |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Product size (lxhxw)<br>Dimension paquet (bxhxp)       | 70x20x170 mm<br>70x20x170 mm     | 70x40x170 mm<br>70x40x170 mm     | 80x110x170mm<br>80x110x170mm     | 90x110x170 mm<br>90x110x170 mm   |
| Outer case size (lxhxw)<br>Dimension du carton (bxhxp) | 420x130x310 mm<br>420x130x310 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm |
| Units per case<br>Unités par carton                    | 20<br>20                         | 20<br>20                         | 16<br>16                         | 16<br>16                         |
| Average case weight<br>Poids par carton                | about 5 kg<br>à peu près 5 kg    | about 10 kg<br>à peu près 10 kg  | about 12 kg<br>à peu près 12 kg  | about 16 kg<br>à peu près 16 kg  |

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

|   |          |          |          |          |
|---|----------|----------|----------|----------|
| Cases per layer<br>Cartons par couche         | 6<br>6   | 4<br>4   | 4<br>4   | 4<br>4   |
| Layers per pallet<br>Couches par palette      | 5<br>5   | 6<br>6   | 6<br>6   | 6<br>6   |
| Total cases per pallet<br>Cartons par palette | 30<br>30 | 24<br>24 | 24<br>24 | 24<br>24 |

N.B.  
FOR PRODUCT CHARACTERISTICS SEE BELLA LODI  
"PRODUCT SPECIFICATION"

N.B.  
POUR LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT VOIR  
"FICHE TECHNIQUE PRODUIT - BELLA LODI"

 **Bella Lodi**<sup>®</sup>  
Lodigrana La qualità è nella grana.

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

# Small vacuum-packed Petites paquets sous vide

| Product<br>Produit                                | (Fisso)<br>(Fixed)             | (Fisso)<br>(Fixed)             | (Fisso)<br>(Fixed)             |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Item code<br>Code référence                       | BL022<br>BL022                 | BL068<br>BL068                 | BL063<br>BL063                 |
| Net weight (variable)<br>Poids net (variable)     | 250 g<br>250 g                 | 500 g<br>500 g                 | 800 g<br>800 g                 |
| Storage conditions<br>Température de conservation | max + 8° C<br>max + 8° C       | max + 8° C<br>max + 8° C       | max + 8° C<br>max + 8° C       |
| Codice EAN<br>EAN code                            | 8033406840194<br>8033406840194 | 8033406840217<br>8033406840217 | 8033406840170<br>8033406840170 |
| Type of packaging<br>Méthode de conditionnement   | vacuum-packed<br>sous vide     | vacuum-packed<br>sous vide     | vacuum-packed<br>sous vide     |
| Shelf-life<br>Vie total                           | 180 days<br>180 jours          | 180 days<br>180 jours          | 180 days<br>180 jours          |

## Packaging Emballage

|  |                                  |                                  |                                  |                                  |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Product size (lxhxw)<br>Dimension paquet (bxhxp)       | 70x20x170 mm<br>70x20x170 mm     | 70x40x170 mm<br>70x40x170 mm     | 80x110x170mm<br>80x110x170mm     | 90x110x170 mm<br>90x110x170 mm   |
| Outer case size (lxhxw)<br>Dimension du carton (bxhxp) | 420x130x310 mm<br>420x130x310 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm | 500x150x405 mm<br>500x150x405 mm |
| Units per case<br>Unités par carton                    | 20<br>20                         | 20<br>20                         | 16<br>16                         | 16<br>16                         |
| Average case weight<br>Poids par carton                | 5 kg<br>5 kg                     | 10 kg<br>10 kg                   | 12 kg<br>12 kg                   | 16 kg<br>16 kg                   |

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

|   |          |          |          |          |
|---|----------|----------|----------|----------|
| Cases per layer<br>Cartons par couche         | 6<br>6   | 4<br>4   | 4<br>4   | 4<br>4   |
| Layers per pallet<br>Couches par palette      | 5<br>5   | 6<br>6   | 6<br>6   | 6<br>6   |
| Total cases per pallet<br>Cartons par palette | 30<br>30 | 24<br>24 | 24<br>24 | 24<br>24 |

N.B.  
FOR PRODUCT CHARACTERISTICS SEE BELLA LODI  
"PRODUCT SPECIFICATION"

N.B.  
POUR LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT VOIR  
"FICHE TECHNIQUE PRODUIT - BELLA LODI"

 **Bella Lodi**<sup>®</sup>  
Lodigrana La qualità è nella grana.

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