

Scheda informativa articolo
Informationskarte des Artikels
Bella Lodi "Classico"

Forma Intera Ganzer Laib



La forma intera di Bella Lodi,
con la caratteristica crosta nera dipinta
a mano come una volta,
insieme all'inconfondibile scatola ottagonale,
sono degli ideali elementi scenografici
per il punto vendita
e un chiaro riferimento di qualità
per il consumatore.

Der ganze Käselaub des Bella Lodi,
mit der charakteristischen schwarzen Rinde,
die schon vor Jahrhunderten durch
Handarbeit bemalt wurde, gemeinsam mit seiner
unverkennbaren achteckigen Schachtel,
sind es die idealen Elemente, für alle
Verkaufsstellen und ein offensichtlicher
Qualitätsbezug für den Konsumenten.

Solo latte locale
certificato



Nur getestete
lokale Milch

Senza
conservanti



Ohne
Konservierungsstoffe

Senza
lattosio



Laktosefrei

Da energie
rinnovabili



Mit erneuerbarer
Energie



Lodigrana

Bella Lodi[®]

La qualità è nella grana.

Prodotto
 Produkt

Codice referenza Artikelcode	BELLA LODI CLASSICO BELLA LODI CLASSICO
Peso netto (variabile) Nettogewicht (variable)	33/38 kg circa 33/38 kg zirka
Temperatura di conservazione Konservierungstemperatur	luogo fresco ed asciutto Kuehl und trocken lagern

Imballo

Verpackung

Scatola Ottagonale

Achteckige Box

Scatola Americana

American Box

Dimensione cartone (bxhxp) Schachtelgröße (bxhxp)	490x230x490mm 490x230x490mm	485x250x485mm 485x250x485mm
Pezzi per cartone Stückanzahl pro Schachtel	1 1	1 1
Peso cartone Schachtelgewicht	1,300 kg 1,300 kg	1,060 kg 1,060 kg

Pallettizzazione - Epal 80x120 cm

Pallettisierung - Epal 80x120 cm

Imballi per strato Verpackungen pro Schicht	3 3	3 3
Strati per pallet Schichten pro Palett	5 5	5 5
Imballi totali Gesamtanzahl pro Verpackung	15 15	15 15

NOTA BENE:
 PER LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO VEDI
 "SCHEDE TECNICHE PRODOTTO - BELLA LODI"
 ANMERKUNG:
 FÜR DIE PRODUKTEIGENSCHAFTEN SIEHE
 "TECHNISCHE PRODUKTKARTE - BELLA LODI"

 **Bella Lodi**[®]
 Lodigrana La qualità è nella grana.

Stagionatura e confezionamento certificati BRC - IFS
 Reifung und Verpackung zertifiziert BRC - IFS



Prodotto Certificato SGS
 Produkt mit SGS-Zertifikat

- Formaggio prodotto da solo latte italiano di una zona ristretta: meno di 100 Km dal caseificio
 Ausschließlich mit italienischer Milch aus einem auf 100km von der Molkerei begrenzten Gebiet hergestellter Käse
- Assenza di lisozima
 Ohne Lysozym
- Assenza di lattosio (lattosio <0,5 mg/100g)
 ohne Laktose (Laktose <0,5mg/100g)



IT MI.11.P03
 STP. 005/203