

Scheda informativa articolo
Informationskarte des Artikels
"Raspadura" di Bella Lodi

"Raspadura in vaschette salvafreschezza" "Raspadura" Reibung in eine Frischhaltedose



Questa è una delle confezioni più esclusive tra le referenze Bella Lodi. La riscoperta della tradizionale "raspadura" tipica lodigiana, rigorosamente "raschiata" a mano, incontra l'innovazione della confezione "salva freschezza", con confezionamento in atmosfera modificata. Prodotto estremamente duttile alle tipologie di utilizzo; per piatti freddi o caldi, adatta in ogni stagione, dall'aperitivo, passando per l'antipasto, la decorazione dei primi e dei secondi piatti, fino allo snack. Una moda in grande crescita tra tipologie di consumatori più disparate, assolutamente trasversale, dal giovane innovativo, all'adulto che ama i prodotti tradizionali e tipici.

Es handelt sich hierbei um eine der schönsten Verpackungen der Käsesorte Bella Lodi. Die Neuentdeckung der traditionellen "Reibung" typisch für die Zonen um Lodi und rigoros mit der Hand "abgerieben", trifft auf die innovative Verpackung der "Frischhaltedose" und der Verpackung in modifizierter Atmosphäre und schliessbaren Deckel für die Konservierung während dem Konsum. Ein sehr flexibles Produkt aufgrund seiner Verwendungstypologien; für heiße und kalte Speisen, anwendbar in jeder Jahreszeit, zum Aperitif bis hin zur Vorspeise, der Dekoration von Zwischen- und Hauptgängen, sowie für einen kleinen Snack. Eine zunehmende Modeerscheinung zwischen den Konsumententypologien, absolut transversal der innovativen jungen Leute bis hin zu den Erwachsenen, welche typische und traditionelle Produkte lieben.

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.

Scheda informativa articolo
Informationskarte des Artikels
"Raspadura" di Bella Lodi

"Raspadiira in vaschette salvafreschezza" "Raspadiira" Reibung in eine Frischhaltedose

Prodotto

Produkt

Codice referenza Artikelcode	BL031 BL031
Peso netto (variabile) Nettogewicht (variable)	200 g circa 200 g zirka
Temperatura di conservazione Konservierungstemperatur	massimo 8° C maximal 8° C
Codice EAN EAN Kode	(2) 313597 (2) 313597
Metodo di confezionamento Verpackungsmethode	atmosfera modificata modifizierte Atmosphäre
Vita totale Haltbarkeit	40 giorni 40 Tage

Imballo

Verpackung

Dimensione confezione (bxhxp) Verpackungsgröße (bxhxp)	195x60x145mm 195x60x145mm
Dimensione cartone (bxhxp) Schachtelgröße (bxhxp)	620x140x370mm 620x140x370mm
Pezzi per cartone Stückanzahl pro Schachtel	14 14
Peso cartone Schachtelgewicht	2,80 kg circa 2,80 kg zirka

Pallettizzazione - Epal 80x120 cm

Pallettisierung - Epal 80x120 cm

Imballi per strato Verpackungen pro Schicht	4 4
Strati per pallet Schichten pro Palett	6 6
Imballi totali Gesamtanzahl pro Verpackung	24 24

NOTA BENE:
PER LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
VEDI "SCHEDE TECNICHE PRODOTTO - RASPADURA
DI BELLA LODI"

ANMERKUNG:
FÜR DIE PRODUKTEIGENSCHAFTEN SIEHE
"TECHNISCHE PRODUKTKARTE - RASPADURA
REIBUNG DES BELLA LODI"



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