



La tradizionale "raspadura" tipica lodigiana, rigorosamente raschiata a mano. 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.

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.

<i>Prodotto</i>	<i>(Variabile)</i>
Codice referencia	BL032
Peso netto (variabile)	200 g circa
Temperatura di conservazione	massimo 8° C
Codice EAN	(2) 275861
Metodo di confezionamento	in aria - solo a fini igienici
Vita totale	20 giorni

Imballo

Dimensione confezione (bxhxp)	195x60x145mm
Dimensione cartone (bxhxp)	620x140x370mm
Pezzi per cartone	14
Peso cartone	2,80 Kg circa

Pallettizzazione - Epal 80x120 cm

Imballi per strato	4
Strati per pallet	6
Imballi totali	24

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



Stagionatura e confezionamento certificati BRC - IFS



Prodotto Certificato SGS

- Formaggio prodotto da solo latte italiano di una zona ristretta: meno di 100 Km dal caseificio
- Assenza di lisozima
- Assenza di lattosio (lattosio < 0,5 mg/100g)



IT MI.11.P03
STP. 005/203