

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

Raspadiira in vasche
"mezzo Gastronorm"

"Raspadiira" Reibung in eine Dose
"mittels Gastronorm"



La tradizionale "raspadiira" 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. In questa confezione è particolarmente indicata per la gastronomia, i ristoranti ed il catering.

Die traditionelle "Reibung" typisch für diesen Käse wird rigoros mit der Hand gerieben. 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. Diese Verpackung ist vor allem für die Gastronomie, die Restaurants und dem Catering geeignet.

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	(Variabile) (Variable)
Codice referenza Artikelcode	BL020 BL020
Peso netto Nettogewicht	500 g circa 500 g zirka
Temperatura di conservazione Konservierungstemperatur	massimo 8° C maximal 8° C
Codice EAN EAN Kode	(2) 314795 (2) 314795
Metodo di confezionamento Verpackungsmethode	atmosfera modificata modifizierte Atmosphäre
Vita totale Haltbarkeit	40 giorni 40 Tage

Imballo

Verpackung

Dimensione confezione (bxhxp) Verpackungsgrösse (bxhxp)	320x65x265mm 320x65x265mm
Dimensione cartone (bxhxp) Schachtelgrösse (bxhxp)	330x400x285mm 330x400x285mm
Pezzi per cartone Stückanzahl pro Schachtel	5 5
Peso cartone Schachtelgewicht	2,5 Kg circa 2,5 kg zirka

Pallettizzazione - Epal 80x120 cm

Pallettisierung - Epal 80x120 cm

Imballi per strato Verpackungen pro Schicht	8 8
Strati per pallet Schichten pro Palett	4 4
Imballi totali Gesamtanzahl pro Verpackung	32 32

NOTA BENE:
PER LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
VEDI "SCHEMA TECNICA 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