

Bella Lodi



Il sapore dell'esperienza

Colore bianco, profumo intenso, fragrante; nasce dalla grande tradizione casearia del grana lodigiano, il capostipite di tutti i formaggi grana.

Personalità ed eleganza

La caratteristica crosta nera dipinta a mano come una volta, è un elemento scenografico ed inconfondibile.

Senza conservanti ed allergeni aggiunti, solo latte, caglio, sale e fermenti lattici

Bella Lodi viene fatto senza «lisozima». Si conferma quindi come alimento di altissima qualità, assolutamente naturale e genuino, ad alta digeribilità, adatto a tutti, bambini e anziani, anche agli intolleranti al lattosio.

Der Geschmack der Erfahrung

Weisse Farbe, intensiver Geruch, wohlriechend; dieser Käse entsteht aus der Käsetradition des lodigianischen Grana-Käses, dem Stammvater aller Grana-Käsesorten.

Persönlichkeit und Eleganz

Die charakteristische schwarze Kruste, die durch Handarbeit, wie vor langer Zeit, bemalt wurde, gehört zu einem szenographischen und unverwechselbaren Element.

Ohne Konservierungsmittel und zusätzlichen Allergenen, nur Milch, Lab, Salz und Milchsäurebakterien

Wird der Bella Lodi ohne «Lysozym» hergestellt. Der Käse bestätigt sich deshalb als sehr qualifiziertes Nahrungsmittel, völlig natürlich und naturrein, mit einer sehr guten Verdaulichkeit, geeignet für Alle, Kinder und ältere Menschen, auch für jene die intolerant gegenüber dem Milchzucker sind.



Solo latte locale certificato



Nur getestete lokale Milch

Senza conservanti



Ohne Konservierungsstoffe

Senza lattosio



Laktosefrei

Da energie rinnovabili



Mit erneuerbarer Energie

Bella Lodi



Primo tra i formaggi italiani della sua categoria

First among the Italian cheeses in its class

Qualità italiana

Il latte utilizzato, non solo è esclusivamente italiano, ma proveniente da una zona di origine ristretta e ben delineata, selezionato attraverso rigidi disciplinari che assicurano la massima qualità sin dalla stalla di provenienza.

Successo internazionale

Grazie alla sua qualità ed unicità, Bella Lodi è diventato un prodotto riconosciuto ed affermato citato da chef, scrittori, giornalisti e consumatori di tutto il mondo.

Italienische Qualität

Die verwendete Milch, stammt nicht nur allein aus Italien ab, sondern kommt aus einem Ursprungsgebiet und einem sehr genau festgelegtem Gebiet, welches durch sehr strenge Bestimmungen ausgewählt wird, um somit eine maximale Qualität schon ab dem Abstammungsstall versichern zu können.

Internationaler Erfolg

Dank seiner Qualität und Einzigartigkeit ist der Bella Lodi ein anerkanntes und bestätigtes Produkt geworden, welcher von Schriftstellern, Journalisten und Konsumenten aus der ganzen Welt erwähnt wurde.



BELLA FORMAGGIO: below the striking black rind of Italian Bella Lodi, a sip of wine always served alongside a good cheese the busy ones savor with cheese jams.



to regulate by precise conditions. The Strada Convention of 1981 was the first signed agreement to guarantee the application of certain cheese and to prevent imitations. Four cheeses that are given absolute protection are Roquefort from France, Italy's Piacenza Romano, and Fresse Sardo and Switzerland's Sbrinz.

FOUR STAGES IN ALL CHEESE MAKING:

1. Curdling or coagulation of milk.
2. Shaping the curds (démoulding and draining).
3. Salting, washing and seeding.
4. Maturing.

HOW TO TASTE CHEESE:

Use all five senses:
1. Look: look at the rind, texture and colours.
2. Touch: tap the cheese or...



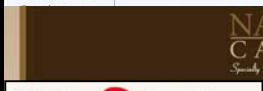
STORAGE:
Cheese should be purchased and eaten right away, but if you are to store cheese, make sure the temperature and humidity are carefully observed. Humidity: 80%, 45-50 degrees F.

SERVING:
Cheese should always be cut fresh: air diminishes aroma and dries out the product. Serve cheese at room temperature, and use a separate knife for each cheese. Slice cheese into small wedges, keeping the rind intact.

PER PERSON SERVING:
Cheese tasting: 5 to 6 ounces.
After dinner plate: 3-5 cheeses, 1 ounce.



Saputo
Taste: Similar to the Parmigiano Reggiano and Bella Lodi, Grana Padano cheese is somewhat milder in taste, offering cheese lovers a more subtle flavour.
Texture: Crumbly but less so than Parmigiano Reggiano and Bella Lodi. It has a dark, oily, golden yellow rind.
Varieties: Available in blocks or in wedges.
Format: 150g / 4kg



NASSAU CANDY
Specially Crafted in The Netherlands



Nuove forme per il formaggio
Lodigrana, specializzata in formaggi tipici italiani, utilizza il packaging per valorizzare l'identità di Bella Lodi, un formaggio a pasta dura diverso dal famoso Grana Padano. Nelle soluzioni scelte, sia nella struttura e nella pratica d'uso sia nei colori delle confezioni, emerge il carattere specifico del marchio: è la sintesi equilibrata fra il valor di un'antica tradizione casarena e l'impresione di un prodotto fortemente legato al territorio della...



Solo latte locale certificato	Senza conservanti	Senza lattosio	Da energie rinnovabili
Nur getestete lokale Milch	Ohne Konservierungsstoffe	Laktosefrei	Mit erneuerbarer Energie