

Raspadiira di Bella Lodi



Unica ed artigianale

La raspadura è un prodotto tipico lodigiano, unico e raro, in quanto assolutamente artigianale.

La forma di formaggio «giovane» viene sfogliata a mano da un casaro esperto con una lama speciale creando soffici sfoglie lunghe e compatte.

Leggera e decorativa

Soffice e leggera, si scioglie in bocca, esaltando tutte le caratteristiche del formaggio. Il suo aspetto è altamente scenografico e decorativo.

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.

Einzigartig und durch Handarbeit hergestellt

Die Raspadiira (geraspelter – in feine Scheiben geschnittener Käse) ist ein typisches lodigianisches Produkt, einzigartig und sehr rar, da er durch Handarbeit hergestellt wird.

Die «junge» Käseform, wird von einem Fachmann der Käseherstellung, mit einem besonderen Messer mit einer sehr scharfen Klinge geraspelt, also abgeschält, welcher weiche, lange und kompakte Käsescheibchen herunter schneidet.

Leicht und dekorativ

Weich und leicht, welcher im Mund zerschmilzt und all seine Käseeigenschaften offenbart. Sein Aussehen ist sehr szenographisch und dekorativ.

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



Raspadiira di Bella Lodi



Dall'antica tradizione al finger food

La raspadiira è l'ideale accompagnamento ad antipasti o aperitivi, spesso viene associata a salumi, noci, funghi e insalate.

Perfetta per insaporire e decorare piatti di carne o primi piatti come i risotti.

Grazie alla sua compattezza e sofficità viene spesso utilizzata

per farcire tramezzini e panini. In molti casi utilizzata come snack da gustare sola.

Von der antiken Tradition hin zum finger food

Die „Raspadiira“ (in weichen und leichten Scheibchen geschnittener Käse)

ist ein idealer Begleiter von Vorspeisen und zum Aperitif, in Kombination mit Wurst, Nüssen, Pilzen und Salaten.

Perfekt zum Garnieren von Fleischspeisen oder Gerichten wie „Risotto“.

Dank seiner Kompaktheit und Leichtigkeit wird er oft dafür verwendet, um Tramezzini und Sandwiches zu belegen.

Sehr oft wird er als Snack für Zwischendurch verwendet.



Solo latte locale
certificato



Nur getestete
lokale Milch

Senza
conservanti



Obne
Konservierungsstoffe

Senza
lattosio



Laktosefrei

Da energie
rinnovabili



Mit erneuerbarer
Energie