

Confezione degustazione

Un'elegante confezione con 3 spicchi per degustare e regalare tutta l'eccellenza Bella Lodi

An elegant package with 3 wedges to taste and give all the Bella Lodi excellence



Il confezionamento sottovuoto singolo di ogni spicchio ed il taglio a roccia assicurano un aspetto naturale ed il massimo tempo di conservazione.

Vita totale: 270 giorni in luogo fresco ed asciutto

The single vacuum packing of each wedge and the rock cut ensure a natural look and the maximum storage time.

Shelf life: 270 days in a cool and dry place

CLASSICO

LATTE CRUDO KM ZERO



Un formaggio unico, vincitore di diversi premi internazionali, riconoscibile dalla sua crosta nera. Nasce dalla grande tradizione casearia lodigiana risalente al Medioevo. Viene prodotto da un solo antico caseificio che ha più di 100 anni, in un comune della Riserva protetta del Parco Adda Sud.

Il latte utilizzato per la produzione di questa eccellenza viene munto ogni giorno, fresco e nobile, direttamente dalla stalla più vicina, a meno di un'ora dal caseificio. La selezione dei fermenti lattici conferisce un gusto unico, inconfondibile, un colore bianco, un profumo intenso, sapore pieno ma mai piccante né troppo salato.

RISERVA ORO

AFFINATURA 24 MESI



Un apposito gruppo di degustazione ed analisi sensoriale stabilisce una selezione delle migliori forme durante il periodo di affinatura, valutando la miglior struttura, il miglior sapore e il profumo più intenso; esse vengono accompagnate ad una affinatura di 24 mesi. Crosta oro, stagionato, più granuloso e friabile, dal sapore più intenso ma sempre cremoso. Da accompagnare con vini rossi fermi o vini bianchi passiti.

RISERVA BIANCA

CON LATTE DI BUFALA



In terra lodigiana ancora oggi c'è una località chiamata Boffalora d'Adda (Bufalòra in dialetto lodigiano).

Pare che questo nome venga dalla presenza di bufali, allevati e portati qui dai Longobardi che hanno dato oltre ai bufali, anche il nome alla Lombardia.

Da questa tradizione nasce questa realtà, prodotta unicamente dal nostro caseificio. Un prodotto sostenibile, fatto con energia 100% pulita, da latte crudo e caglio «etico»*.

Il sapore, dato dall'incontro di latte vaccino e bufalino, è sorprendente, avvolgente e persistente al palato, ricco dei profumi delle essenze erbacee dei foraggi. Ottimo con vini bianchi mossi, marmellate di fichi e pane integrale.

*Caglio Etico = non da fonte animale

A unique cheese, winner of several international awards, recognizable by its black rind. It comes from the great Lodi dairy tradition dating back to the Middle Ages. It is produced by a single ancient dairy that is more than 100 years old, in a municipality of the Protected Reserve of the South Adda Park. The milk used for the production of this excellence is milked every day, fresh and noble, directly from the nearest stable, less than an hour from the dairy. The selection of lactic ferments gives a unique, unmistakable taste, a white color, an intense aroma, full flavor but never spicy or too salty.

A special tasting and sensorial analysis group establishes a selection of the best cheese wheels during the refining period, evaluating the best structure, the best flavor and the most intense aroma; they are accompanied by an aging of 24 months. Gold rind, aged, grainy and crumbly, with a more intense yet always creamy flavor. To be served with still red wines or sweet white wines.

In the land of Lodi still today there is a place called Boffalora d'Adda (Bufalòra in the Lodi dialect). It seems that this name comes from the presence of buffaloes, raised and brought here by the Lombards who gave the name to Lombardy in addition to buffaloes.

Bella Lodi Riserva Bianca originates from this tradition, produced only by our dairy. A sustainable product, made with 100% clean energy, from raw milk and "ethical" rennet.*

The flavor, given by the combination of cow's and buffalo's milk, is surprising, enveloping and persistent on the palate, rich in the aromas of the herbaceous essences of forage. Excellent with white wines, fig jams and wholemeal bread.

**Ethical Rennet: Not sourced from animals*

Naturalmente privi di lattosio
Lactose free - Sans lactose - Laktosefrei



www.bellalodi.it