



*Bella Lodi*<sup>®</sup>  
La qualità è nera

GRANONE LODIGIANO P.A.T.  
PRODUZIONE NUMERATA



*Il capostipite  
di tutti i formaggi “grana”*

*Cit. Wikipedia*

*Naturalmente privo di lattosio*

## Bella Lodi Granone Lodigiano P.A.T. produzione numerata

Un prodotto dall'importanza storica e culturale assoluta, considerato il capostipite di tutti i formaggi «grana» cit. Wikipedia: [https://it.wikipedia.org/wiki/Granone\\_Lodigiano](https://it.wikipedia.org/wiki/Granone_Lodigiano)

Solo i super appassionati di formaggi e i veri intenditori sanno che questo formaggio, ormai estinto, è considerato, da varie fonti, il padre di tutti i formaggi di questa categoria: 50 kg ciascuna forma, solo latte km zero, senza conservanti, stagionatura minimo 2 anni, con zafferano.

Riproponendo fedelmente la ricetta originale, il metodo, gli ingredienti, e rispettando tutte le caratteristiche che fanno riferimento al **PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE - PAT** inserito nell'elenco regionale/nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Lombardia di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n.350 Bella Lodi è orgogliosa di aver riportato in vita questo epico e prezioso formaggio la cui genesi risale ai monaci Cistercensi del Medioevo.

La produzione limitatissima e numerata, non potrà che essere un vero vanto per i pochi fortunati che riusciranno ad assaggiare, o addirittura ad aggiudicarsi una forma, di questo gioiello dell'enogastronomia italiana.

### *Bella Lodi Granone Lodigiano P.A.T. numbered production*

*This is a product of utmost historical and cultural importance, considered the progenitor of all "grana" cheeses cit. Wikipedia: [https://it.wikipedia.org/wiki/Granone\\_Lodigiano](https://it.wikipedia.org/wiki/Granone_Lodigiano)*

*Only cheese super-fans and true connoisseurs know that this until now, extinct cheese is considered, by various sources, to be the forefather of all cheeses in this category: each wheel weighs 50 kg, uses only locally produced milk, no preservatives, and matured for a minimum of two years, with saffron.*

*By faithfully reproducing the original recipe, process, ingredients, and respecting all the characteristics that refer to the **TRADITIONAL AGRI-FOOD PRODUCT - PAT** included in the regional/national list of Traditional Agri-Food Products of Lombardy pursuant to Ministerial Decree no. 350 of 8 September 1999*

*Bella Lodi is proud to have brought this epic and prized cheese, whose genesis dates back to the Cistercian monks of the Middle Ages, back to life.*

*The strictly limited and numbered production can only be a source of pride for the lucky few who manage to taste, or even obtain a wheel, of this jewel in the crown of Italian food and wine.*



### Forma Intera

La caratteristica crosta nera dipinta a mano crea grande appeal per il punto vendita e il consumatore.

**Vita totale: 365 giorni**

### *Whole Wheel*

*The characteristic hand-painted black rind generates huge appeal for points of sale and consumers.*

**Shelf life: 365 days**