



Bella Lodi®

La qualità è nera

RISERVA BIANCA

CON LATTE DI BUFALA



Prodotto
con energia
100% pulita



*Produced
with 100%
clean energy*

Prodotto
da un solo
caseificio



*Product by
one dairy
only*

Latte
crudo e
caglio etico



*Raw milk
and
ethical rennet*

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Naturalmente privo di lattosio
Lactose free - Sans lactose - Laktosefrei

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

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*



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.



Porzionato Sottovuoto 4 Kg / 200 g
Formato a peso variabile, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni.

4 Kg / 200 g Vacuum-packed
Variable weight, with a rock cut.

Shelf life 270 days.