





Dalla ricetta del Granone Lodigiano P.A.T.
«il Capostipite»
una famiglia di eccellenze casearie

*The recipe for Granone Lodigiano P.A.T.
(Traditional Agri-food Products)
“the Forefather”
gave rise to a family of exceptional cheeses*

La nascita e l'importanza storica

Il Granone è stato prodotto per secoli nelle campagne del lodigiano e la massima espansione si ebbe nel 1800 con circa 450 casoni.

The origins and historical significance

Granone cheese has been made for centuries in the rural areas of Lodi, reaching its peak in the 19th century with around 450 dairy farms producing it.



La storia

La storia del formaggio grana nasce intorno al 1200 dopo la fondazione dell'abbazia di Chiaravalle. L'abbondanza di foraggi nelle campagne grazie all'opera dei monaci favorì la produzione di latte e la capacità di trasformarlo in formaggio.

La produzione del grana si diffuse presto nel lodigiano grazie all'opera dei monaci dell'Abbazia del Cerreto.

The history

The history of grana cheese dates back to around 1200, following the foundation of Chiaravalle Abbey. Thanks to the monks' efforts, the surrounding farmland flourished, providing an abundance of fodder that boosted milk production and, in turn, the art of cheesemaking.

Before long, grana production spread throughout the Lodi area, largely due to the work of the monks at Cerreto Abbey.



L'Abbazia medievale Cistercense del Cerreto nel lodigiano

The Medieval Cistercian Abbey at Cerreto in the province of Lodi



La diffusione della produzione del “lodigiano” fino all’Emilia e l’abilità dei commercianti di Parma, fecero in modo che il nome “Parmigiano” si diffuse e sopravvisse nei secoli.

Quando Napoleone scese in Italia, si interessò presto alle virtù di durata del formaggio grana (pensando così di risolvere i problemi di conservazione dei rifornimenti per il suo esercito) ed inviò il suo scienziato più prestigioso a Parma per studiare il formaggio e carpirne i segreti della fabbricazione.

Questo partì subito, andò a Parma e però scrisse a Napoleone che in realtà questo formaggio era prodotto a Lodi.

The spread of “Lodigiano” production as far as Emilia, combined with the skill of Parma’s merchants, ensured that the name “Parmigiano” became widely known and endured through the centuries.

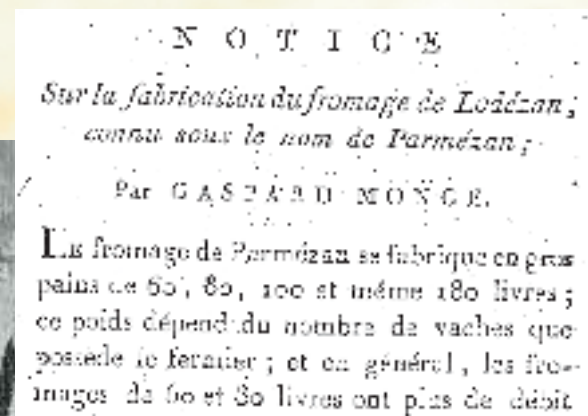
When Napoleon arrived in Italy, he quickly took an interest in grana cheese, seeing its long shelf life as a potential solution to his army’s supply issues. Eager to find out more, he sent his most esteemed scientist to Parma to uncover the secrets of its production.

He set off at once for Parma but wrote to Napoleon to report that the cheese was actually made in Lodi.



La regina Maria Luigia, duchessa di Parma e Napoleone Bonaparte

Queen Maria Luigia, Duchess of Parma, and Napoleon Bonaparte



La famosa lettera di MONGE a Napoleone

MONGE’s famous letter to Napoleon

Quindi da Parma si trasferì a Lodi, osservò la produzione del Granone in alcuni caseifici del lodigiano, descrisse fedelmente il lavoro dei casari e rispose con la famosa lettera, qui sotto tradotta in italiano.

INFORMAZIONI

Sulla fabbricazione del formaggio Lodigiano, conosciuto con il nome di Parmigiano
Di GASPARD MONGE

Il formaggio di Parmigiano si produce in grosse forme di 30, 40, 50 e persino 90 chilogrammi, il cui peso dipende dal numero di vacche che l’agricoltore possiede... ..ho visto che i formaggi provengono dalla cottura del latte in una grande “caldaia” (pentola) di rame... ..sospesa sopra il fuoco. Il latte viene riscaldato a 40 gradi, quindi tolto dal fuoco e viene aggiunto il caglio. Dopo un’ora il latte si è cagliato. Si scalda nuovamente a 50 gradi mescolando per favorire la formazione di grani.

Un pizzico di zafferano gli dona il suo colore giallo.

Following this discovery, he travelled to Lodi, where he observed the Granone cheesemaking process in several dairies, meticulously documenting the art of the local cheesemakers. His findings were detailed in a now-famous letter, translated below.

INFORMATION

On the production of Lodigiano cheese, known as Parmigiano.
By GASPARD MONGE

Parmigiano cheese is made in large wheels weighing 30, 40, 50 and even 90 kilogrammes, with the size depending on the number of cows a farmer owns... I observed that the cheese is made by cooking the milk in a large copper “kettle”... suspended over the fire. The milk is heated to 40 degrees, then removed from the heat, and rennet is added. After an hour, the milk has curdled. It is then heated again to 50 degrees while being stirred to encourage the formation of granules.

A pinch of saffron gives it its yellow colour.

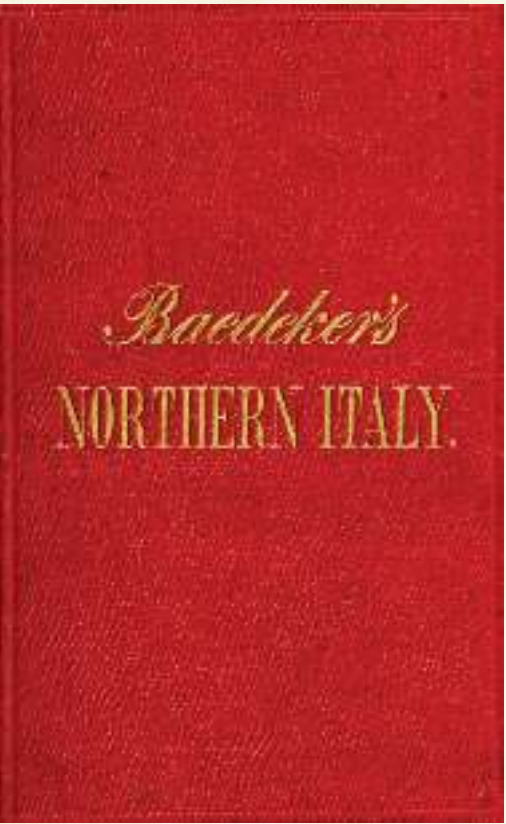


Anche nel 1800 il formaggio lodigiano godeva di grande reputazione internazionale, relegando il parmigiano in secondo piano.

Difatti nel 1855 la famosa guida Baedeker (la “guida Michelin” di allora) affermava che il famoso formaggio chiamato “Grana” a Parma, era in realtà prodotto in Lombardia.

Even in the 19th century, Lodigiano cheese enjoyed great international renown, pushing Parmigiano into the background.

In fact, in 1855, the famous Baedeker guide (the “Michelin Guide” of its time) stated that the cheese known as “Grana” in Parma was actually produced in Lombardy.



La copertina del libro

The book cover

Qui di seguito, tradotta, la nota con il rimando alle pagine 268 e 269:

Below, translated, is the note with the cross-reference to pages 268 and 269:

Il parmigiano (*Parmigiano*), qui chiamato *Grana*, è in senso stretto un termine improprio, poichè viene prodotto in lombardia, nel distretto tra il Ticino, il Po e l’Adda, e non nei dintorni di Parma.

Parmesan cheese (Parmigiano), here termed Grana, is strictly speaking a misnomer, as it is manufactured in Lombardy, in the district between the Ticino, Po and Adda, and not in the neighborhood of Parma.

Giacomo Casanova, il celebre seduttore veneziano, uomo brillante e colto, nei suoi viaggi in giro per l’Europa, soggiornò a lungo nel lodigiano e nelle sue MEMORIE scrisse:

Giacomo Casanova, the famous Venetian seducer, a brilliant and cultured man, in his travels around Europe, stayed in the Lodi area for a long time and wrote in his MEMORIES:

(..) Il giorno dopo mi recai a Lodi senza dire niente a nessuno e comprai tutti i libri che giudicai convenienti...

...Acquistai anche dei testi tradotti e rimasi stupito di trovarli in una città come Lodi che fino allora non mi sembrava degna di considerazione se non per il suo eccellente formaggio, che, per altro, tutta l'Europa ingrata chiama *parmigiano*.

Quel formaggio in realtà, non è di Parma ma di Lodi e così quello stesso giorno non mancai di aggiungere un commento alla voce “parmigiano” nel dizionario dei formaggi che avevo intrapreso a scrivere e che poi abbandonai...

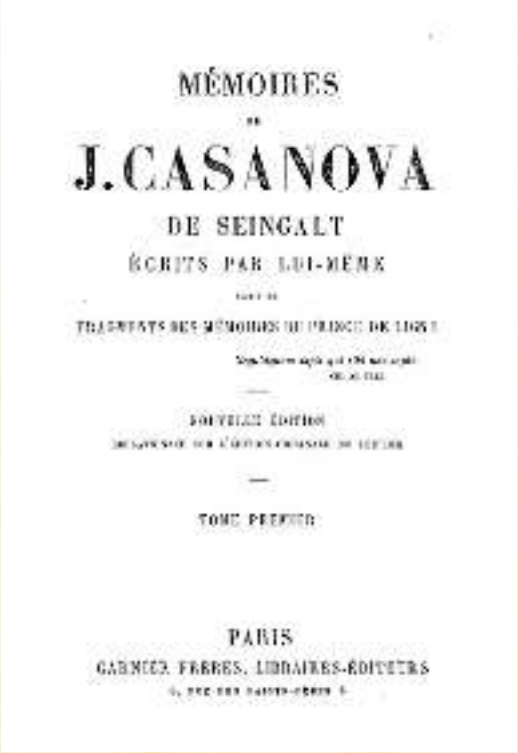
Giacomo Casanova / Histoire de ma vie, 1825

(..) *The following day, I went to Lodi without telling anyone and bought all the books I deemed suitable...*

...I also purchased some translated texts and was astonished to find them in a city like Lodi, which until then had seemed unworthy of note - except for its excellent cheese, which, ungrateful Europe insists on calling Parmesan.

That cheese, in truth, is not from Parma but from Lodi. And so, on that very same day, I made sure to add a note under the entry for “Parmesan” in the cheese dictionary I had begun writing and later abandoned...

Giacomo Casanova / Histoire de ma vie, 1825



Cesare Cantù nella sua:
“Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, 1857”
così ci descrive il lodigiano ed il suo celebre formaggio:

LODIGIANO – (..) il principale prodotto è il formaggio,
che vi si fabbricava ben anticamente
e trasportavasi a Parma,
e nel secolo XV a Piacenza,
di che vennero i nomi di parmigiano o piacentino.

Verso il 1650 presero i Codognesi
a farsene i magazzini (le casare) in paese,
e qui ne concentrarono tutto il commercio;

nota un Pier Francesco Goldaniga,
che nel 1750 Codogno commerciava
da 35 a 40 mila forme di formaggio (..).

*Cesare Cantù, in his
“Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, 1857”,
describes the Lodi area and its renowned cheese as follows:*

*LODIGIANO – (...) the main product is cheese,
which was already produced here in very ancient times
and transported to Parma,
and in the 15th century to Piacenza,
from which came the names parmigiano or piacentino.*

*Around 1650, the people of Codogno
began to set up warehouses (the casare) in the town,
and there they concentrated all the trade;*

*Pier Francesco Goldaniga notes
that in 1750 Codogno traded
between 35,000 and 40,000 wheels of cheese (...).*



Il grande Alessandro Dumas l’autore di “I Tre Moschettieri” e di “Il Conte di Montecristo” cultore di cucina, celebre in tutto il mondo, ne “IL GRANDE DIZIONARIO DI CUCINA”, scrive alla voce:

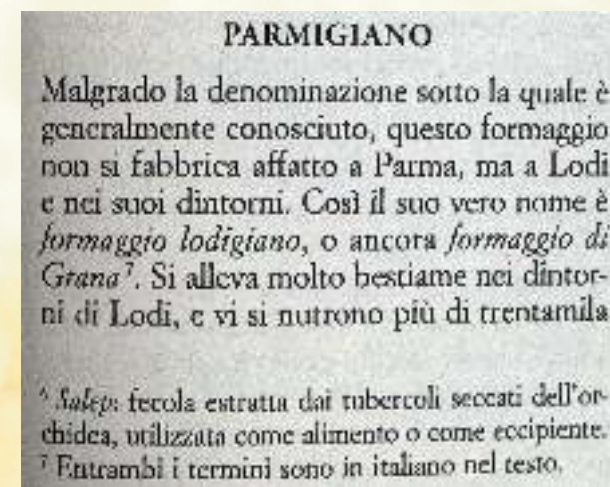
The great Alexander Dumas, author of “The Three Musketeers” and “The Count of Monte Cristo” a culinary connoisseur, famous all over the world, in the “DICTIONARY OF CUISINE” wrote:

PARMIGIANO – Malgrado la denominazione sotto la quale è generalmente conosciuto, questo formaggio non si fabbrica affatto a Parma, ma a Lodi e nei suoi dintorni. Così il suo vero nome è *formaggio lodigiano*, o ancora formaggio di Grana. Si alleva molto bestiame nei dintorni di Lodi, e vi si nutrono più di trentamila vacche per la preparazione di questo formaggio.

Alexandre Dumas
Grande Dizionario di Cucina, 1870

PARMESAN - Despite the name by which it is generally known, this cheese is not made in Parma at all, but in Lodi and its surroundings. Its true name, therefore, is Lodigiano cheese, or Grana cheese. A great deal of livestock is raised around Lodi, with more than thirty thousand cows kept to produce this cheese.

*Alexandre Dumas
Grand Dictionary of Cuisine, 1870*



Forme da 50 chilogrammi, latte esclusivamente locale*, assenza totale di conservanti, stagionatura minima di oltre due anni, con zafferano che ne conferisce una particolare nota aromatica, questi i “Segni particolari” del Granone Lodigiano P.A.T.

Si può affermare che solo Bella Lodi rispetta il dettato, con particolare riferimento a:

1. Territorio di produzione
2. Materie prime dell’elenco (senza additivi e conservanti)
3. Caratteristiche fisiche (dimensioni della forma: diametro, altezza dello scalzo, peso)
4. Stagionatura minima 2 anni

La produzione rimane comunque limitatissima e numerata.

Wheels weighing 50 kilogrammes, milk sourced exclusively from local farms, absolutely no preservatives, a minimum ageing period of over two years, and saffron, which lends a distinctive aromatic note - these are the “defining features” of Granone Lodigiano P.A.T.*

Only Bella Lodi can truly claim to adhere to the standards, particularly in relation to:

1. Production area
2. Raw materials as per the official list (free from additives and preservatives)
3. Physical characteristics (wheel dimensions: diameter, thickness of the rind, weight)
4. Minimum ageing of 2 years

Production remains extremely limited and individually numbered.



* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy

Ecco quanto scriveva Bartolomeo Stefani nel suo ricettario L'arte di ben cucinare (1671) a proposito del formaggio:

«Per la precedenza nella bontà dei formaggi, fra loro contendono Piacenza e Lodi; quanto a me non saprei contro quale di queste città decidere la causa, senza farle un torto manifesto, perché il formaggio di Lodi non si può nominar che non si lodi; né quello di Piacenza si può gustare, che non piaccia.»

Here is what Bartolomeo Stefani wrote in his cookbook L'arte di ben cucinare (The art of good cooking) (1671) about cheese: “For supremacy in cheese quality, Piacenza and Lodi vie against each other; as for me, I would not know how to rule on the matter without doing injustice to one of them, for the cheese of Lodi cannot be mentioned without praise, nor can that of Piacenza be tasted without pleasure”.

**L'ARTE
DI
BEN CUCINARE.**
&
**Instruire i men periti in questa
lodeuole professione.**
**Doue anco s'insegna à far Pasticcii,
Sapori, Sallie, Gelatine,
Torre, & altro.**
DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco di S.A.S. di Mantoua.
*In quest'ultima Impressione nuovamente
aggiunta.*

**In Milano, Per Gioseffo Marelli
al segno della Fortuna.**
M. DC. LXXI.





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

Formato 4 Kg, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni.

4 Kg Vacuum-packed

4 Kg weight, with a rock cut.

Shelf life 270 days.



Prodotto
tradizionale
italiano



*Traditional
Italian
product*

Prodotto con
energia elettrica
100% pulita



*Produced with
100% clean
electrical energy*

Solo
latte
locale*



*Milk
from
local farms**

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Stagionatura 18 mesi - *18 month aged*
Naturalmente privo di lattosio - *Naturally lactose free*

* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy

Bella Lodi Classico crosta nera.

Un formaggio unico.

Il più antico

Bella Lodi "Classico" è il formaggio stagionato dalla crosta nera, che nasce dalla grande tradizione casearia lodigiana risalente al Medioevo.

Un solo produttore

Viene prodotto da un solo antico caseificio che ha più di 100 anni, in un comune della Riserva protetta del Parco Adda Sud.

Solo latte locale*

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.

Gusto unico

La selezione dei fermenti lattici conferisce un gusto unico, inconfondibile, un colore bianco, un profumo intenso, sapore pieno ma mai piccante nè troppo salato.

Bella Lodi Classico with black rind.

A unique cheese.

The oldest

Bella Lodi "Classico" is an aged cheese with black rind. Its origins can be traced to the great dairy tradition of Lodi dating back to the Middle Ages.

A single producer

It is produced by a single dairy more than 100 years old in a municipality of the protected reserve of the Adda Sud Park.

Milk from local farms*

The milk used for the production of this excellent cheese is milked every day, fresh and noble, coming directly from the nearest milking stall less than one hour away from the cheese dairy.

A unique flavour

The selection of lactic ferments gives the cheese a unique unmistakable flavour, a white colour, intense aroma and a full flavour that is never piquant or overly salty.



Senza lattosio

Bella Lodi è naturalmente privo di lattosio.

Bella Lodi è al di sotto del limite di rilevabilità analitico (< 0,01g/100g).

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.

Lactose free

Bella Lodi is naturally lactose-free.

Bella Lodi cheese is below the limit of analytical detectability (< 0,01g/100g).

International success

Thanks to its quality and uniqueness, Bella Lodi has become a recognized and well known product, mentioned by chefs, writers, journalists and consumers all over the world.



* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy



Forma Intera

La caratteristica crosta nera dipinta a mano e l'esclusiva scatola ottagonale creano grande appeal per il punto vendita e il consumatore.

Vita totale: 365 giorni.

Whole Wheel

The characteristic hand-painted black rind and exclusive octagonal box generate huge appeal for points of sale and consumers.

Shelf life: 365 days.



Porzionati in Atm filmati singolarmente

Diversi tagli per ogni esigenza confezionati in atmosfera modificata, che mantengono l'aspetto di un formaggio appena tagliato.

Vita totale: 61 giorni.

Individual portioned and wrapped in modified atmosphere (MAP)

Different portion sizes for all needs in modified atmosphere packaging that maintains the appearance of freshly sliced cheese.

Shelf life: 61 days.



Confezione Ricorrenza

Una confezione elegante e pratica, perfetta per i regali di ogni genere.

Vita totale: 270 giorni in luogo fresco e asciutto.

Gift Box

A smart practical pack that's a perfect gift on any occasion.

Shelf life: cool and dry place for 270 days.



Porzionati Sottovuoto Piccoli

Vari formati a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni.

Small Vacuum-packed

Various sizes in fixed weight or variable weight, with a rock cut.

Shelf life: 270 days.



Grattugiato

Tutte le caratteristiche Bella Lodi in un prodotto già grattugiato e facile da conservare grazie al sacchetto salva freschezza "apri e chiudi".

Vita totale: 75 giorni.

Grated Chese

All the characteristics of Bella Lodi in a ready grated product that keeps longer in the stay fresh "open and seal" package.

Shelf life: 75 days.



Porzionati Sottovuoto Grandi

Vari formati a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni.

Big Vacuum-packed

Various sizes in fixed weight or variable weight, with a rock cut.

Shelf life: 270 days.



Confezione degustazione

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

Confezione degustazione

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

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.



Le Goloste

Croste di formaggio, pulite e pronte all'uso. Dalla saggezza contadina, gli ingredienti per un consumo consapevole, senza sprechi.

Vita totale: 180 giorni.

Le Goloste

Cheese rind, cleaned and ready to use.

The perfect ingredient for consumption without waste.

Shelf life: 180 days.



Stick monodose

5 stick di formaggio confezionati singolarmente. Il confezionamento sottovuoto rende l'utilizzo e la conservazione del prodotto molto pratica anche fuori dal frigo.

Vita totale: 180 giorni.

Cheese Snack

5 cheese snacks individually packed.

The vacuum packaging allows the product to be used and stored in a practical manner, even out of the fridge.

Shelf life: 180 days.



Dom Pérignon



Partner Ufficiale Dom Pérignon

Bella Lodi è stato selezionato da Dom Pérignon per le degustazioni di Dom Pérignon Blanc Vintage 2004 in tutto il mondo.

Dom Pérignon Official Partner

Bella Lodi has been selected by Dom Pérignon for tasting Dom Pérignon Blanc Vintage 2004 all around the world.



Texture

The integrity of Dom Pérignon lies in the feel of the wine, its dedicately grained texture.

The Bella Lodi cheese subtly harmonizes with Dom Pérignon, providing a frame for the tactile finesse of the wine without screening it.



Prodotto
tradizionale
italiano



*Traditional
Italian
product*

Prodotto con
energia elettrica
100% pulita



*Produced with
100% clean
electrical energy*

Solo
latte
locale*



*Milk
from
local farms**

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Naturalmente privo di lattosio - *Naturally lactose free*

* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy

Un apposito gruppo di degustazione ed analisi sensoriale, stabilisce una selezione delle migliori forme durante il periodo di stagionatura, valutando la migliore pasta, il miglior sapore e il profumo più intenso; esse vengono accompagnate ad un’affinatura di 24 mesi.
Ideale per i punti vendita più prestigiosi.

*A special tasting and sensory analysis team selects the best cheeses during the ripening period, choosing the best consistency, the best flavour and the strongest fragrance, characteristics supported by ripening for 24 months.
Ideal for high-end points of sale.*



Forma Intera

La crosta oro è elegante e unica nel suo genere. La forma intera personalizzata sulla parte superiore si distingue anche una volta tagliata in varie porzioni.
Vita totale: 365 giorni.

Whole Wheel

*The golden rind is elegant and unique. The whole wheel printed on top is recognizable even when it is cut into various portions.
Shelf life: 365 days.*



Porzionati Sottovuoto

Vari formati dai più grandi ai più piccoli a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.
Vita totale: 270 giorni.

Vacuum Packed

*Various sizes from the largest to the smallest in fixed weight or variable weight with a rock cut.
Shelf life: 270 days.*



Prodotto con
energia elettrica
100% pulita



*Produced with
100% clean
electrical energy*

Prodotto
da un solo
caseificio



*Product by
one dairy
only*

Caglio
etico



*Ethical
rennet*

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Naturalmente privo di lattosio - *Naturally lactose free*

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 elettrica 100% pulita, da 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 electrical energy, from "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.

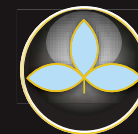


Prodotto con
energia elettrica
100% pulita



*Produced with
100% clean
electrical energy*

Prodotto
senza
conservanti



*Product
without
preservatives*

Solo
latte
locale*



*Milk
from
local farms**

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Naturalmente privo di lattosio - Naturally lactose free

* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy



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.



Porzionati Sottovuoto

Vari formati a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni.

Vacuum-packed

Various sizes in fixed weight or variable weight, with a rock cut.

Shelf life: 270 days.



Grattugiati

Tutte le caratteristiche Bella Lodi in un prodotto già grattugiato e facile da conservare.

Vita totale: 75 giorni.

Grated Cheese

All the features of Bella Lodi in a ready grated product that keeps longer.

Shelf life: 75 days.



Prodotto
tradizionale
italiano



*Traditional
Italian
product*

Prodotto con
energia elettrica
100% pulita



*Produced with
100% clean
electrical energy*

Solo
latte
locale*



*Milk
from
local farms**

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Naturalmente privo di lattosio - *Naturally lactose free*

* latte munto a meno di 50 km dal caseificio - milk sourced from cows milked within 50 km of the dairy

Scopri tutto il gusto della sfoglia tradizionale di Bella Lodi

Unica e soffice

La raspadura è un prodotto tipico lodigiano, unico e raro.

La forma di formaggio «giovane» viene sfogliata 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.

Discover all the flavour of traditional Bella Lodi cheese shavings

Unique and home made

Raspadura is a typical product from Lodi, unique and rare, since it is completely home made.

The young form of cheese is shaved with a special blade, creating soft, long and compact shavings.

Light and decorative

Soft and light, it melts in the mouth, exalting all the characteristics of the cheese.

Its aspect is highly scenographic and decorative.

Dall'antica tradizione al finger food

La raspadura 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.

Senza lattosio

Bella Lodi è naturalmente privo di lattosio.

Bella Lodi è al di sotto del limite di rilevabilità analitico (< 0,01g/100g).

From the ancient tradition to finger food

The raspadura is ideal to accompany hors d'oeuvre or aperitifs, it is often combined to cold cuts, walnuts, mushrooms and salads.

It is perfect to flavour and decorate meat dishes or first dishes like rice.

Thanks to its compactness and softness, it is often used to stuff appetizers or sandwiches.

In many cases, it constitutes a snack to eat by itself.

Lactose free

Bella Lodi is naturally lactose-free.

Bella Lodi cheese is below the limit of analytical detectability (< 0,01g/100g).



Raspadura in Vaschette Salvafreschezza

Confezionamento in atmosfera modificata, rende l'utilizzo e la conservazione del prodotto estremamente pratica.

Vita totale: 61 giorni.

Raspadura In Freshness Sealed Trays

Packed in a modified atmosphere for extremely practical consupntion and storage.

Shelf life: 61 days.



Kit Raspadura

Un cartone contenente tutto il necessario per fare la Raspadura, per farla degustare e vendere ai propri clienti; mezza forma sottovuoto, la speciale lama, le istruzioni per fare la Raspadura, dei sacchetti per degustazione e degli adesivi per personalizzare e chiudere le vaschette.

Vita totale: 270 giorni.

Raspadura Kit

A carton containing everything you need to make the Raspadura, to make it taste and sell to your customers; Half wheel vacuum packed, a special blade, instructions to make the Raspadura, bags for tasting and stickers to customize and close the trays.

Shelf life: 270 days.







www.bellalodi.it