





D'après la recette du Granone Lodigiano P.A.T.
(Produits agroalimentaires traditionnels)
«l'Ancêtre»,
une famille d'excellence laitière.

*Aus dem Rezept von „Urahn“ Granone Lodigiano P.A.T.
(traditionelles Agrar- und Ernährungsprodukt)
ging eine Produktfamilie mit ausgezeichneten
Milcherzeugnissen hervor.*

Origines et importance historique

Produit depuis des siècles dans les campagnes du Lodigiano, le Granone connut son apogée au XIXe siècle, avec près de 450 “casone”, les fermes traditionnelles de la région.

Entstehung und geschichtliche Bedeutung

Der Granone wird seit Jahrhunderten in der ländlichen Umgebung von Lodi erzeugt und fand um das Jahr 1800 mit etwa 450 Käsereien seine größte Verbreitung.



L'histoire

L'histoire du fromage Grana remonte aux environs de l'an 1200, peu après la fondation de l'abbaye de Chiaravalle. L'abondance de fourrages dans les campagnes, due au travail assidu des moines, permit une production importante de lait et favorisa le développement du savoir-faire nécessaire pour le transformer en fromage.

La fabrication du Grana se répandit rapidement dans la région de Lodi, grâce à l'action des moines de l'abbaye du Cerreto.

Die Geschichte

Die Geschichte des Käses Grana begann um 1200 nach der Gründung der Abtei Chiaravalle. Das reichlich vorhandene Grünfutter, über das die Mönche auf dem Lande verfügten, begünstigte die Produktion von Milch und unterstützte die Fertigkeit im Bereich der Käseherstellung. Dank der Arbeit der Mönche des Klosters Cerreto verbreitete sich der Käse Grana auch bald in der Gegend von Lodi.



L'abbaye médiévale
cistercienne du Cerreto,
dans la région de Lodi

*Die mittelalterliche
Zisterzienserabtei
Cerreto bei Lodi*



La diffusion de ce fromage, alors appelé « lodigiano », atteignit bientôt l'Émilie. L'habileté des commerçants parmesans contribua à imposer le nom de « Parmesan », qui traversa les siècles et s'imposa dans la tradition.

Lorsque Napoléon Bonaparte descendit en Italie, il s'intéressa rapidement aux remarquables qualités de conservation du fromage Grana. Il y vit une solution idéale aux problèmes d'approvisionnement de ses troupes. Il décida alors d'envoyer à Parme son plus éminent scientifique pour étudier ce fromage et en percer les secrets de fabrication.

Ce dernier se rendit aussitôt à Parme, mais écrivit à Napoléon pour lui signaler que, en réalité, ce fromage était fabriqué à Lodi.

Die Ausweitung der Produktion des Käses aus Lodi bis in die Region Emilia und die tüchtigen Händler aus Parma sorgten dafür, dass sich der „Parmigiano“ einen Namen machte und die Jahrhunderte überlebte.

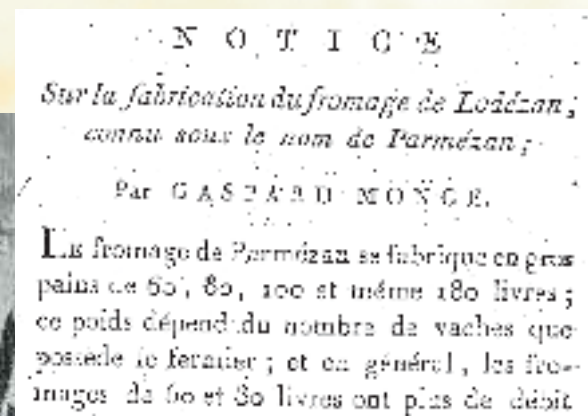
Als Napoleon in Italien einmarschierte, begann er sich schon bald für den haltbaren Käse zu interessieren (um damit das Problem der Versorgung seiner Truppen zu lösen, für die er gut konservierbare Lebensmittel benötigte) und schickte seinen besten Wissenschaftler nach Parma, der den Käse untersuchen und die Geheimnisse seiner Herstellung ergründen sollte.

Dieser startete sofort, begab sich nach Parma, berichtete dann aber Napoleon, dass der Käse in Wirklichkeit ein Produkt aus Lodi war.



La reine Marie-Louise, duchesse de Parme, et Napoléon Bonaparte

Königin Maria-Louise, Herzogin von Parma und Napoleon Bonaparte



La célèbre lettre de Monge à Napoléon

Der berühmte Brief von MONGE an Napoleon

Le savant partit donc pour Lodi, observa la fabrication du Granone dans plusieurs fromageries de la région, décrivit fidèlement le travail des maîtres-fromagers, et rédigea la célèbre lettre que nous présentons ici, traduite en français.

INFORMATIONS

Sur la fabrication du fromage de Lodi, connu sous le nom de Parmesan

Par GASPARD MONGE

Le fromage Parmesan est fabriqué en grosses meules pesant 30, 40, 50, voire jusqu'à 90 kilogrammes, un poids qui varie en fonction du nombre de vaches possédées par l'agriculteur. J'ai observé que ce fromage est obtenu en chauffant le lait dans une grande cuve en cuivre, suspendue au-dessus d'un feu. Le lait est d'abord chauffé à 40 degrés, puis retiré du feu. On y ajoute alors la présure. Après environ une heure, le lait est caillé. On le chauffe ensuite à nouveau, cette fois à 50 degrés, en remuant constamment afin de favoriser la formation de grains.

Une pincée de safran lui donne sa couleur jaune.

Er zog dann von Parma weiter nach Lodi, beobachtete die Herstellung des Granone in einigen Käsereien des Ortes, beschrieb genauestens die Arbeit der Käser und schrieb den berühmten Brief, der im Folgenden in einer deutschen Übersetzung zu lesen ist.

INFORMATIONEN

Über die Herstellung des Käses aus Lodi, bekannt unter dem Namen Parmigiano

Von GASPARD MONGE

Der Käse Parmigiano wird in großen Laiben von 30, 40, 50 und sogar 90 Kilogramm hergestellt, deren Gewicht von der Anzahl der Kühe abhängig ist, die der Landwirt besitzt ... Ich habe gesehen, dass der Käse durch das Kochen der Milch in einem großen kupfernen „Kessel“ (Topf) entsteht, ... der über dem Feuer hängt. Die Milch wird auf 40 Grad erhitzt, dann vom Feuer genommen und mit dem Lab vermischt. Nach einer Stunde ist die Milch geronnen. Sie wird erneut unter Rühren auf 50 Grad erhitzt, um die Bildung von Körnern zu begünstigen.

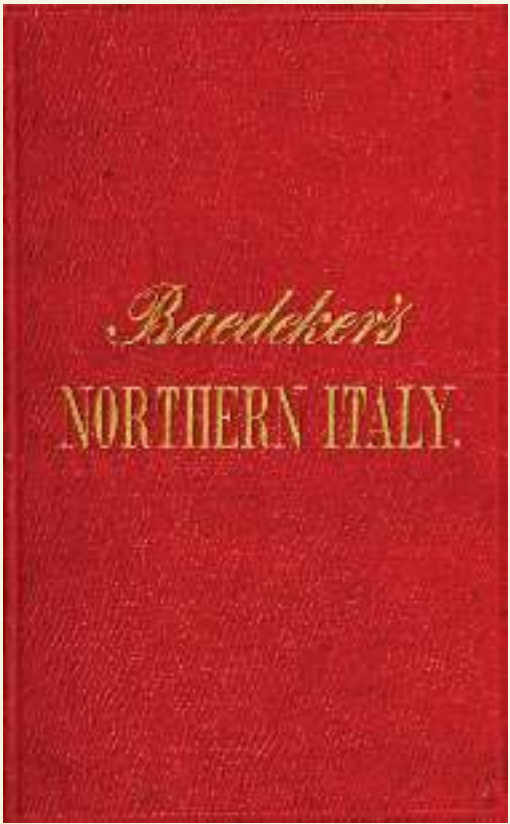
Eine Prise Safran verleiht dem Käse seine gelbe Farbe.



Même au XIXe siècle, le fromage de Lodi jouissait d'une grande renommée internationale, reléguant le parmesan au second plan. Ainsi, en 1855, le célèbre guide Baedeker, l'équivalent du guide Michelin d'aujourd'hui, affirmait que le fameux fromage connu sous le nom de « Grana » à Parme était en réalité originaire de Lombardie.

Bereits um 1800 genoss der Käse aus Lodi auf internationaler Ebene einen guten Ruf, so dass sich der Parmigiano mit dem zweiten Platz begnügen musste.

Der berühmte Reiseführer Baedeker (vergleichbar mit dem heutigen „Michelin“) bestätigte 1855, dass der berühmte Käse aus Parma namens „Grana“ in Wirklichkeit in der Lombardei hergestellt wird.



La couverture du livre

Der Umschlag des Buches

Voici la traduction de la note faisant référence aux pages 268 et 269 :

Nachfolgend die Übersetzung dieser Anmerkung mit dem Verweis auf die Seiten 268 und 269:

Le parmesan (Parmigiano), appelé ici Grana, est à proprement parler une désignation inexacte, car ce fromage est produit en Lombardie, dans la région située entre le Tessin, le Pô et l'Adda, **et non dans les environs de Parme.**

*Der Parmigiano (Käse aus Parma), hier Grana genannt, trägt streng genommen eine falsche Bezeichnung, da er in der Lombardei, in dem Gebiet zwischen den Flüssen Ticino, Po und Adda hergestellt wird, und **nicht in der Umgebung von Parma.***

Giacomo Casanova, célèbre séducteur vénitien, homme brillant et cultivé, séjourna longtemps dans la région de Lodi lors de ses voyages à travers l'Europe. Il écrit dans ses Mémoires :

Giacomo Casanova, der berühmte Frauenheld aus Venedig, war ein brillanter und gebildeter Mann und hielt sich auf seinen Reisen durch Europa lange in der Gegend von Lodi auf. In seinen MEMOIREN richtete er darüber:

(..) Le lendemain, je me rendis à Lodi sans en informer personne et j'achetai tous les livres que je jugeai utiles...

...J'achetai également des ouvrages traduits et fus surpris d'en trouver dans une ville comme Lodi, qui, jusqu'alors, ne m'avait paru digne d'attention que **pour son excellent fromage, que, pourtant, toute une Europe ingrate appelle parmesan.**

En réalité, ce fromage ne vient pas de Parme, mais bien de Lodi. Ce même jour, je pris soin d'ajouter un commentaire à l'entrée « parmesan » dans le dictionnaire des fromages que je commençais à rédiger, avant de finalement abandonner ce projet...

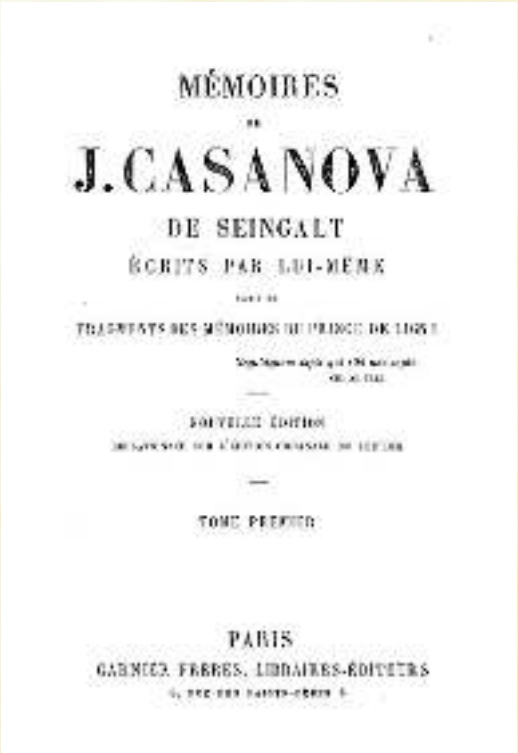
Giacomo Casanova / Histoire de ma vie, 1825

(..) *Am nächsten Tag begab ich mich nach Lodi, ohne jemandem davon etwas zu sagen, und kaufte alle Bücher, die ich für lohnenswert hielt...*

...Ich kaufte auch einige übersetzte Texte und war erstaunt, sie in einer Stadt wie Lodi zu finden, die mir bis dahin nicht beachtenswert erschienen war, abgesehen von dem ausgezeichneten Käse, den übrigens das ganze undankbare Europa Parmigiano nennt.

Dieser Käse kommt nämlich tatsächlich nicht aus Parma, sondern aus Lodi, und so habe ich es noch an selbigem Tag nicht versäumt, das Stichwort „Parmigiano“ im Wörterbuch der Käse zu kommentieren, das ich zu schreiben begonnen und dann aufgegeben hatte...

Giacomo Casanova / Histoire de ma vie, 1825



Cesare Cantù, dans son
“ Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, 1857 ”,
décrit ainsi la région de Lodi et son célèbre fromage :

LODIGIANO – (...) le principal produit est le fromage,
qui y était fabriqué depuis des temps très anciens
et transporté à Parme,
et au XVe siècle à Plaisance,
d'où proviennent les noms parmigiano ou piacentino.

Vers 1650, les habitants de Codogno
commencèrent à établir des entrepôts (les casare)
dans la ville,
et y concentrèrent tout le commerce ;

Pier Francesco Goldaniga note
qu'en 1750 Codogno commerçait
entre 35 000 et 40 000 meules de fromage (...).

*Cesare Cantù beschreibt in seiner
„Grande Illustrazione del Lombardo-Veneto, 1857“
die Gegend von Lodi und ihren berühmten Käse wie folgt:*

*LODIGIANO – (...) das wichtigste Erzeugnis ist der Käse,
der hier schon in sehr alten Zeiten hergestellt wurde
und nach Parma transportiert wurde,
im 15. Jahrhundert auch nach Piacenza,
woher die Bezeichnungen parmigiano oder piacentino
stammen.*

*Um 1650 begannen die Einwohner von Codogno,
Lagerhäuser (die casare) im Ort einzurichten
und bündelten dort den gesamten Handel;*

*Pier Francesco Goldaniga vermerkt,
dass Codogno im Jahr 1750
zwischen 35 000 und 40 000 Käserädern handelte (...).*



Le grand Alexandre Dumas, auteur des Trois Mousquetaires et du Comte de Monte-Cristo, passionné
de cuisine et célèbre dans le monde entier, écrit dans LE GRAND DICTIONNAIRE DE CUISINE,
à la rubrique :

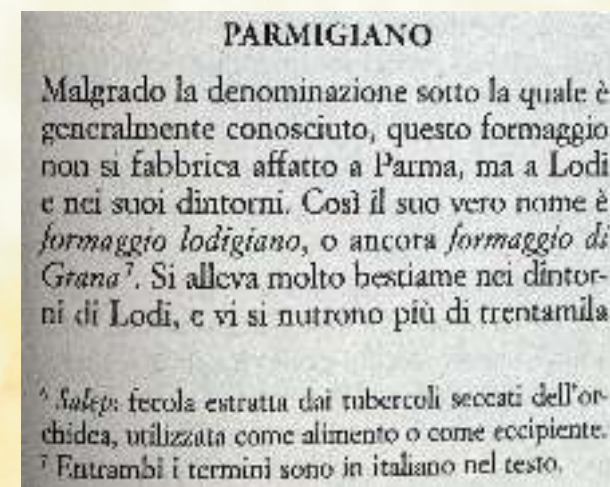
*Der große Alexandre Dumas, Autor von „Die drei Musketiere“ und „Der Graf von Monte Cristo“, war
weltweit als Liebhaber der Kulinarik bekannt und schrieb in seinem „GROSSEN WÖRTERBUCH DER
KOCHKUNST“ unter dem Stichwort*

PARMESAN – Malgré le nom sous lequel il est
généralement connu,
ce fromage n'est en réalité pas du tout fabriqué à
Parme,
mais bien à Lodi et dans les environs.
Son véritable nom devrait donc être fromage de Lodi,
ou encore fromage de Grana.
On y élève un grand nombre de bêtes,
et plus de trente mille vaches y sont nourries
spécialement pour la fabrication de ce fromage.

Alexandre Dumas
Le Grand Dictionnaire de Cuisine, 1870

*PARMIGIANO – Trotz seines Namens,
unter dem er allgemein bekannt ist,
wird dieser Käse gar nicht in Parma,
sondern in Lodi und Umgebung erzeugt.
Sein richtiger Name ist also Käse aus Lodi
oder auch Grana.
In der Gegend um Lodi wird viel Vieh gezüchtet,
und mehr als dreißigtausend Kühe werden dort
für die Herstellung dieses Käses gemästet.*

*Alexandre Dumas
Großes Wörterbuch der Kochkunst, 1870*



Des meules de 50 kilos, du lait exclusivement local, aucune trace de conservateurs, un affinage d'au moins deux ans, et une touche de safran qui lui confère un arôme unique : tels sont les « signes distinctifs » du Granone Lodigiano P.A.T.

On peut affirmer que seule la maison Bella Lodi respecte pleinement ce cahier des charges, notamment en ce qui concerne :

1. Le territoire de production
2. L'origine des matières premières (sans additifs ni conservateurs)
3. Les caractéristiques physiques (diamètre, hauteur de la meule, poids)
4. Une durée minimale d'affinage de deux ans

La production reste néanmoins extrêmement limitée et chaque meule est numérotée.

50-kg-Laike, ausschließlich Null-Kilometer-Milch, keinerlei Konservierungsstoffe, eine Mindestreifezeit von mehr als zwei Jahren, der Safran, der dem Käse eine besondere aromatische Note verleiht – das sind die „besonderen Merkmale“ des Granone Lodigiano P.A.T.

Man kann mit Sicherheit sagen, dass nur Bella Lodi diesen Vorgaben gerecht wird, insbesondere in Bezug auf:

1. das Produktionsgebiet
2. die verwendeten Rohstoffe (ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel)
3. die physischen Eigenschaften (Maße der Form: Durchmesser, Höhe des Laibrands, Gewicht)
4. Zwei Jahre Mindestreifezeit

Die Produktion ist nach wie vor sehr begrenzt und nummeriert



** lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Kühen, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden*

Voici la traduction en français du passage de Bartolomeo Stefani dans L'arte di ben cucinare (1671) :

« Pour ce qui est de la supériorité en matière de qualité des fromages, Piacenza et Lodi se disputent la première place ; quant à moi, je ne saurais trancher entre ces deux villes sans leur faire un tort manifeste, car le fromage de Lodi ne peut être nommé sans qu'on le loue, et celui de Piacenza ne peut être goûté sans qu'il plaise. »

Hier eine Passage aus dem Kochbuch „L'arte di ben cucinare“ (Die Kunst des guten Kochens, 1671) von Bartolomeo Stefani zum Thema Käse:

„Piacenza und Lodi streiten sich um den Vorrang des besten Käses; ich wüsste nicht, gegen welche dieser Städte ich diesen Streit entscheiden sollte, ohne ihnen ein offensichtliches Unrecht zu tun, denn der Käse von Lodi kann nicht genannt werden, ohne dass man ihn lobt, wie auch der Käse aus Piacenza nicht gekostet werden kann, ohne dass man an ihm Gefallen findet.“

**L'ARTE
DI
BEN CUCINARE.**
&
**Instruire i men periti in questa
lodeuole professione.**
**Doue anco s'insegna à far Pasticcii,
Sapori, Sallie, Gelatine,
Torte, & 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.





Meule entière

Sa croûte noire distinctive, peinte à la main, confère un fort attrait aussi bien en rayon qu'auprès des consommateurs.

Durée de conservation : 365 jours.

Ganze Form

Die charakteristische, von Hand aufgetragene schwarze Rinde wirkt auf den Kunden im Verkaufspunkt besonders ansprechend.

Gesamte Haltbarkeit: 365 Tage.



Portionné sous vide – 4 kg

Format de 4 kg, découpe « façon roche ».

Durée de conservation : 270 jours.

Vakuumverpackte 4-kg-Portionen

4-kg-Format, Schnitt mit Bruchkante.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.



Produit
traditionnel
italien



*Traditionelles
Produkt
aus Italien*

Produit à partir
d'une énergie électrique
100% propre



*Erzeugt mit
100 % sauberer
elektrische Energie*

Lait
local*



*Nur
lokale
Milch**

Goût unique
grâce à des ferments
sélectionnés



*Einzigartiger Geschmack
aus ausgewählten
Fermenten*

Affinage 18 mois - 18-monatige Reifung
Naturellement sans lactose - Von Natur aus laktosefrei

* lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Kühen, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden

Bella Lodi Classico à croûte noire.

Un fromage unique.

Le plus ancien

Bella Lodi « Classico » est un fromage affiné à croûte noire, issu de la grande tradition fromagère de Lodi, qui remonte au moyen-âge.

Un seul producteur

Il n'est produit que par une seule fromagerie, depuis plus de 100 ans, dans une commune de la Réserve protégée du Parc Adda Sud.

Lait local uniquement*

Le lait utilisé pour produire cette excellence, frais et noble, provient de la traite quotidienne de l'étable la plus proche, située à moins d'une heure de distance de la fromagerie.

Un goût unique

La sélection des ferments lactiques donne un goût unique, inimitable, une couleur blanche, un parfum intense, une saveur pleine mais jamais piquante, ni trop salée.

Bella Lodi Classico mit schwarzer Rinde.

Ein einzigartiger Käse.

Unser Ältester

Bella Lodi „Classico“ ist ein gereifter Käse mit schwarzer Rinde aus der reichen Käsetradition der Region Lodi, die bis ins Mittelalter zurückreicht.

Nur ein Erzeuger

Er wird ausschließlich in einer über 100 Jahre alten Käserei hergestellt, die in einer Gemeinde innerhalb des Naturschutzgebiets Parco Adda Sud liegt.

Nur lokale Milch*

Die für dieses Spitzenprodukt verwendete frische Milch wird täglich gemolken. Sie kommt direkt aus dem nächstgelegenen Stall, der weniger als eine Stunde von der Käserei entfernt ist.

Einzigartiges Aroma

Die ausgewählten Milchsäurekulturen verleihen dem Käse einen einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack, die weiße Farbe und ein intensives Aroma, das voll, aber weder scharf noch zu salzig ist.



Sans lactose

Bella Lodi est naturellement sans lactose.

Bella Lodi est inférieure à la limite de détection analytique (< 0,01g/100g).

Succès international

Grâce à sa qualité et à son unicité, Bella Lodi est devenu un produit reconnu et affirmé, cité par les chefs, les écrivains, les journalistes et les consommateurs du monde entier.

Laktosefrei

Bella Lodi ist von Natur aus laktosefrei.

Der Laktosegehalt von Bella Lodi liegt unter der analytischen Nachweisgrenze. (< 0,01g/100g).

Internationaler Erfolg

Dank seiner Qualität und Einzigartigkeit ist der Käse heute ein anerkanntes und etabliertes Produkt, das weltweit von Köchen, Schriftstellern, Journalisten und Konsumenten auf der ganzen Welt gelobt wird.



* lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Küben, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden



Meule entière

La croûte noire emblématique, peinte à la main, associée à son coffret octogonal exclusif, offre un fort attrait tant pour le point de vente que pour le consommateur.

Durée de conservation : 365 jours.

Ganze Form

Die charakteristische, von Hand aufgetragene schwarze Rinde und die achteckige Schachtel wirken auf den Kunden im Verkaufspunkt besonders ansprechend.

Gesamte Haltbarkeit: 365 Tage.



Portions individuelles en atmosphère modifiée

Différentes découpes adaptées à tous les besoins, conditionnées en atmosphère modifiée, qui préserve l'apparence fraîchement coupée du fromage.

Durée de conservation : 61 jours.

Einzelportionen in MAP-Folie

Verschiedene Schnitte für jeden Bedarf, verpackt in modifizierter Schutzatmosphäre, in der das Aussehen eines frisch geschnittenen Käses erhalten bleibt.

Gesamte Haltbarkeit: 61 Tage.



Coffret Cadeau

Un emballage raffiné et pratique, idéal pour offrir en toute occasion.

Durée de conservation : 270 jours, à conserver dans un endroit frais et sec.

Jubiläumspackung

Eine elegante und praktische Packung, perfekt zum Verschenken für jeden Anlass.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage an einem kühlen, trockenen Ort.



Petites portions sous vide

Divers formats de poids fixe ou variable, découpe « façon roche ».

Durée de conservation : 270 jours.

Kleine, vakuumverpackte Portionen

Verschiedene Formate mit festem oder variablem Gewicht, Schnitt mit Bruchkante.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.



Fromage râpé

Toutes les qualités de Bella Lodi réunies dans un produit prêt à l'emploi, facile à conserver grâce au sachet fraîcheur refermable « ouvre et ferme ».

Durée de conservation : 75 jours.

Geriebener Käse

Alle Eigenschaften des Käses Bella Lodi in einem bereits geriebenen Produkt, das dank des Frischhaltebeutels „öffnen und schließen“ einfach aufzubewahren ist.

Gesamte Haltbarkeit: 75 Tage.



Grandes portions sous vide

Divers formats de poids fixe ou variable, découpe « façon roche ».

Durée de conservation : 270 jours.

Große, vakuumverpackte Portionent

Verschiedene Formate mit festem oder variablem Gewicht, Schnitt mit Bruchkante.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.



Coffret dégustation

Découvrez l'excellence de Bella Lodi avec ce coffret raffiné contenant 3 morceaux soigneusement sélectionnés. Chaque portion est emballée individuellement sous vide et taillée à la façon d'une roche, préservant ainsi son aspect naturel tout en garantissant une conservation optimale.

Durée de conservation : jusqu'à 270 jours dans un lieu frais et sec.

Verkostungspackung

Eine elegante Packung mit 3 Stücken zum Probieren aller Vorzüge von Bella Lodi und zum Verschenken. Die einzelnen, vakuumverpackten Stücke und der Schnitt mit Bruchkante garantieren ein natürliches Aussehen und lange Haltbarkeit.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage an einem kühlen und trockenen Ort.



Les Goloste

Croûtes de fromage nettoyées et prêtes à être dégustées. Un savoir-faire paysan transmis de génération en génération, pour une consommation responsable et sans gaspillage.

Durée de conservation : 180 jours.

Le Goloste

Vorbereitete und gebrauchsfertige Käserinden. Von den Bauern gelernt: Die Zutaten für einen bewussten Genuss ohne Verschwendung.

Gesamte Haltbarkeit: 180 Tage.



Stick monodose

Pratique et nomade, ce pack contient 5 sticks de fromage emballés individuellement sous vide, facilitant leur utilisation et leur conservation, même hors du réfrigérateur.

Durée de conservation : 180 jours.

Einzelportionen-Sticks

5 einzeln verpackte Käsesticks. Dank der Vakuumverpackung ist die Verwendung und Aufbewahrung des Produkts sehr praktisch, auch außerhalb des Kühlschranks.

Gesamte Haltbarkeit: 180 Tage.



Dom Pérignon

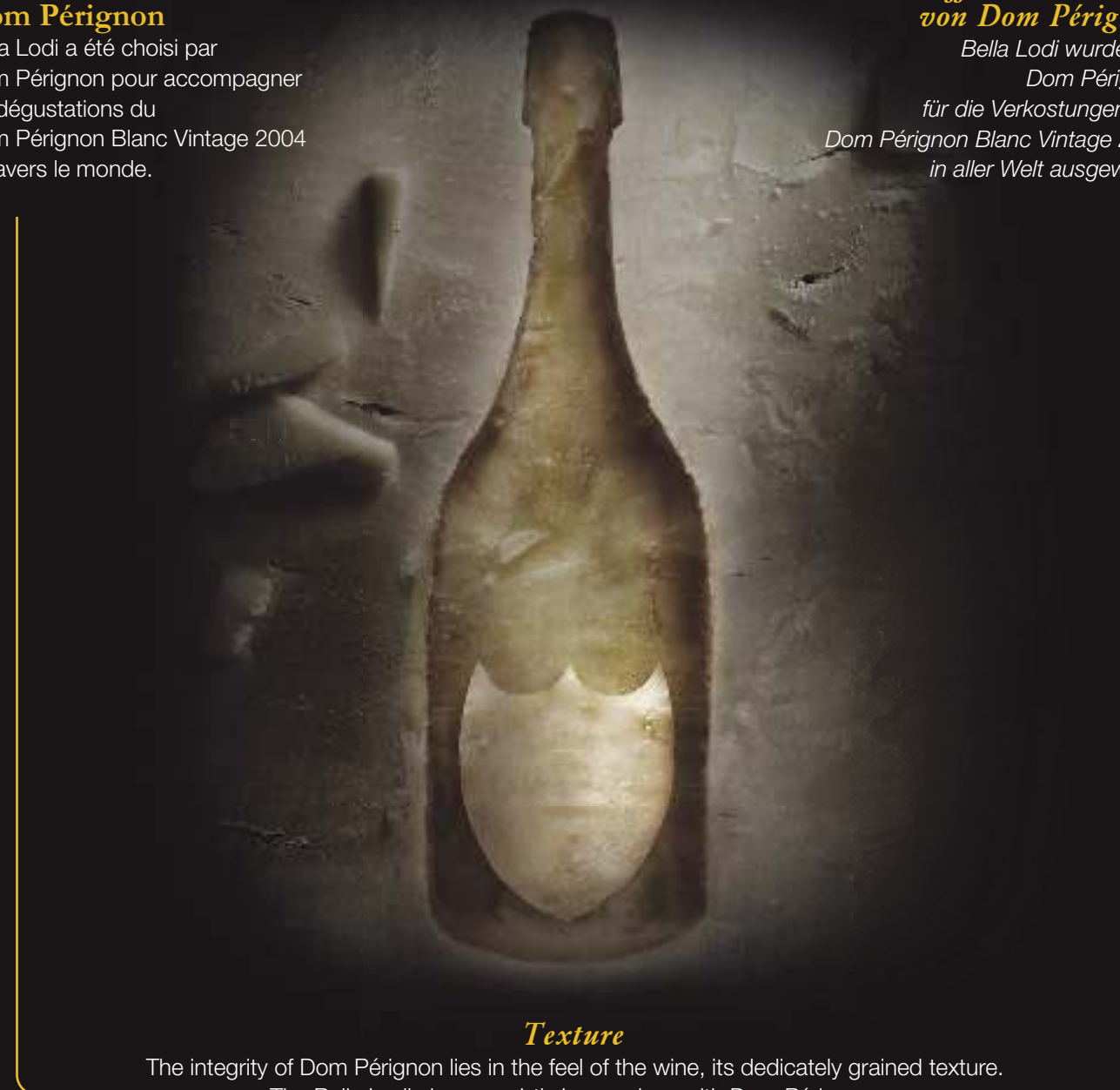


Partenaire officiel Dom Pérignon

Bella Lodi a été choisi par Dom Pérignon pour accompagner les dégustations du Dom Pérignon Blanc Vintage 2004 à travers le monde.

Offizieller Partner von Dom Pérignon

Bella Lodi wurde von Dom Pérignon für die Verkostungen des Dom Pérignon Blanc Vintage 2004 in aller Welt ausgewählt.



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.



Produit
traditionnel
italien



*Traditionelles
Produkt
aus Italien*

Produit à partir
d'une énergie électrique
100% propre



*Erzeugt mit
100 % sauberer
elektrische Energie*

Lait
local*



*Nur
lokale
Milch**

Goût unique
grâce à des ferments
sélectionnés



*Einzigartiger Geschmack
aus ausgewählten
Fermenten*

Naturellement sans lactose - *Von Natur aus laktosefrei*

* lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Kühen, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden

Un groupe spécialisé en dégustation et analyse sensorielle sélectionne avec soin les meilleures meules tout au long de leur affinage, en évaluant la texture parfaite, la richesse des saveurs et l'intensité des arômes. Ces meules bénéficient d'un affinage prolongé de 24 mois, gage d'une qualité exceptionnelle. Parfait pour les points de vente les plus prestigieux.

Ein eigens eingerichtetes Team für die Verkostung und Sensorik stellt während der Reifezeit eine Auswahl der besten Käse zusammen und bewertet die beste Käsemasse, den besten Geschmack und den intensivsten Duft; diese Käse werden während einer 24-monatigen Veredelung begleitet. Ideal für die prestigevollsten Verkaufspunkte.



Meule entière

Sa croûte dorée, élégante et singulière, confère à la meule entière un aspect unique. Le marquage personnalisé sur le dessus reste visible et distinctif, même après la découpe en portions.

Durée de conservation : 365 jours.

Ganze Form

Die goldene Rinde ist elegant und in ihrer Art einmalig. Die Personalisierung der Oberfläche bleibt auch nach dem Schneiden der Form in einzelne Portionen deutlich sichtbar.

Gesamte Haltbarkeit: 365 Tage.



Portions sous vide

Disponibles en plusieurs formats, des plus grands aux plus petits, poids fixe ou variable, découpe « façon roche ».

Durée de conservation : 270 jours.

Vakuumverpackte Portionen

Verschiedene Formate von groß bis klein mit festem oder variablem Gewicht, Schnitt mit Bruchkantet.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.



Produit à partir
d'une énergie électrique
100% propre



Erzeugt mit
100 % sauberer
elektrische Energie

Produit
par une seule
fromagerie



Hergestellt
von einer
einzigen Käserei

Présure
éthique



Ethisch
bergestelltes
Lab

Goût unique
grâce à des ferments
sélectionnés



Einzigartiger Geschmack
aus ausgewählten
Fermenten

Naturellement sans lactose - Von Natur aus laktosefrei

En terre lodigienne, subsiste encore aujourd’hui un lieu nommé Boffalora d’Adda (Bufalòra en dialecte lodigien). Ce toponyme puise ses origines dans la présence ancienne des buffles, introduits et élevés ici par les Lombards, qui ont non seulement apporté ces animaux, mais aussi donné leur nom à la Lombardie.

De cette riche tradition est née une spécialité unique, exclusivement produite par notre fromagerie. Un produit durable, élaboré avec une énergie électrique 100 % propre, à partir d’une présure « éthique »*.

L’alliance du lait de vache et du lait de bufflonne confère à ce fromage une saveur surprenante, enveloppante et longue en bouche, imprégnée des arômes délicats des herbes fraîches des pâturages. Il s’accorde à merveille avec des vins blancs effervescents, des confitures de figues et du pain complet.

*Présure éthique = non d’origine animale

In der Gegend von Lodi gibt es eine Ortschaft namens Boffalora d'Adda (Bufalòra im Dialekt von Lodi). Wahrscheinlich ist dieser Name auf die Anwesenheit von Büffeln zurückzuführen, die von den Langobarden, die auch der Lombardei ihren Namen gaben, gezüchtet und dort eingeführt wurden.

*Aus dieser Tradition heraus entsteht ein Produkt, das ausschließlich in unserer Käserei erzeugt wird – nachhaltig, mit 100% sauberer elektrische Energie, aus so genanntem „ethischen Lab.“**

Der Geschmack ist geprägt vom Zusammenspiel der Kuh- und Büffelmilch und überrascht mit Fülle, Tiefe und langem Nachhall. Er ist reich an den Aromen der kräuterbetonten Futterpflanzen. Ideal zu feinperligem Weißwein, Feigenkonfitüre und Vollkornbrot.

**Ethisches Lab = nicht tierischen Ursprungs*



Meule entière

Sa croûte noire distinctive, peinte à la main, confère un fort attrait aussi bien en rayon qu’auprès des consommateurs.

Durée de conservation : 365 jours.

Ganze Form

Die charakteristische, von Hand aufgetragene schwarze Rinde wirkt auf den Kunden im Verkaufspunkt besonders ansprechend.

Gesamte Haltbarkeit: 365 Tage.



Portionné sous vide 4 Kg / 200 g

Poids variable, découpe « façon roche ».

Durée de conservation: 270 jours.

Vakuumverpackte 4-kg- / 200-g-Portionen

Variables Gewicht, Schnitt mit Bruchkanten.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.

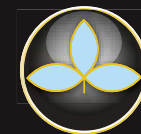


Produit à partir
d'une énergie électrique
100% propre



Erzeugt mit
100 % sauberer
elektrische Energie

Produit
sans
conservateurs



Hergestellt ohne
Verwendung von
Konservierungsmitteln

Lait
local*



Nur
lokale
Milch*

Goût unique
grâce à des ferments
sélectionnés



Einzigartiger Geschmack
aus ausgewählten
Fermenten

Naturellement sans lactose - Von Natur aus laktosefrei

* lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Kühen, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden



Meule entière

Sa croûte noire distinctive, peinte à la main, confère un fort attrait aussi bien en rayon qu'auprès des consommateurs.

Durée de conservation : 365 jours.

Ganze Form

Die charakteristische, von Hand aufgetragene schwarze Rinde wirkt auf den Kunden im Verkaufspunkt besonders ansprechend.

Gesamte Haltbarkeit: 365 Tage.



Portionné sous-vide

Divers formats de poids fixe ou variable, découpe « façon roche ».

Durée de conservation : 270 jours.

Vakuumverpackte Portionen

Verschiedene Formate mit festem oder variablem Gewicht, Schnitt mit Bruchkanten.

Gesamte Haltbarkeit: 270 Tage.



Fromage Râpé

Toutes les qualités de Bella Lodi réunies dans un produit prêt à l'emploi, facile à conserver.

Durée de conservation : 75 jours.

Geriebener Käse

Alle Eigenschaften des Bella Lodi in einem bereits geriebenen Produkt, das einfach aufbewahren ist.

Gesamte Haltbarkeit: 75 Tage.



Produit
traditionnel
italien



*Traditionelles
Produkt
aus Italien*

Produit à partir
d'une énergie électrique
100% propre



*Erzeugt mit
100 % sauberer
elektrische Energie*

Lait
local*



*Nur
lokale
Milch**

Goût unique
grâce à des ferments
sélectionnés



*Einzigartiger Geschmack
aus ausgewählten
Fermenten*

Naturellement sans lactose - *Von Natur aus laktosefrei*

* lait provenant de vaches traites à moins de 50 km de la fromagerie - Milch von Kühen, die weniger als 50 km von der Käserei gemolken werden

Découvrez le goût de la feuille de fromage traditionnelle de Bella Lodi

Unique et moelleuse

La raspadura est un produit typique de Lodi, unique et rare.

La meule du fromage «jeune» est effeuillée par un fromager expert avec une lame spéciale, créant de fines feuilles longues et compactes.

Légère et décorative

Fine et légère, elle fond dans la bouche, exaltant toutes les caractéristiques du fromage.

Son aspect est hautement scénographique et décoratif.

Erfahren Sie alles über dieses traditionelle Produkt von Bella Lodi

Einmalig und weich

Die „Raspadura“ ist ein einzigartiges und seltenes Erzeugnis, eine Spezialität aus der Region Lodi.

Der „junge“ Käse wird mit einem speziellen Messer in dünne, lange und kompakte Streifen geschnitten.

Leicht und dekorativ

Er ist zart und leicht, schmilzt auf der Zunge und entfaltet dabei das volle Aroma des Käses. Er wirkt besonders appetitanregend und dekorativ.

De l'ancienne tradition à la finger food

La raspadura est idéale pour accompagner les hors-d'oeuvre ou les apéritifs, elle est souvent associée à la charcuterie, aux noix, aux champignons et aux salades.

Parfaite pour assaisonner et décorer des plats de viande ou des entrées comme les risottos.

Grâce à sa compacité et à sa finesse, elle est souvent utilisée pour farcir des sandwiches.

Elle est très souvent utilisée comme en-cas à manger seul.

Sans lactose

Bella Lodi est naturellement sans lactose.

Bella Lodi est inférieure à la limite de détection analytique (< 0,01g/100g).

Von der Tradition zum Fingerfood

Die Raspadura ist ideal zu Antipasti, Aperitifs und wird häufig kombiniert mit Wurst, Nüssen, Pilzen und Salaten.

Perfekt zum Verfeinern und Garnieren von Fleischgerichten oder ersten Gängen.

Dank ihrer festen und zugleich zarten Konsistenz eignen sich die Käsestreifen hervorragend zum Füllen von Sandwiches und Brötchen. Oft werden sie auch einfach pur als Snack genossen.

Laktosefrei

Bella Lodi ist von Natur aus laktosefrei.

Der Laktosegehalt von Bella Lodi liegt unter der analytischen Nachweisgrenze (< 0,01 g/100 g).



Raspadura en barquettes fraîcheur

Conditionnée sous atmosphère modifiée, la Raspadura se conserve facilement tout en préservant sa qualité. Pratique à utiliser et à stocker.

Durée de conservation : 61 jours.

Geraspelte Käsespäne in Frischhalteschalen

Die Verpackung in modifizierter Schutzatmosphäre macht das Produkt äußerst praktisch für die Anwendung und Lagerung.

Gesamte Haltbarkeit: 61 Tage.



Kit Raspadura

Un coffret complet pour préparer, faire déguster et vendre la Raspadura à vos clients.

Il contient : une demi-meule sous vide, une lame spéciale pour réaliser la Raspadura, un guide d'utilisation, des sachets pour la dégustation, des autocollants pour personnaliser et sceller les barquettes.

Durée de conservation : 270 jours.

Raspadura-Set

Ein Karton, der alles enthält, was Sie für die Herstellung der Käsespäne, für die Verkostung und den Verkauf an Ihre Kunden benötigen; eine vakuumverpackte halbe Form, die Spezialklinge, eine Anleitung für die Herstellung der Raspadura, Tüten für die Verkostung und Aufkleber für die individuelle Gestaltung und den Verschluss der Schalen.

Gesamthaltbarkeit: 270 Tage.







www.bellalodi.it