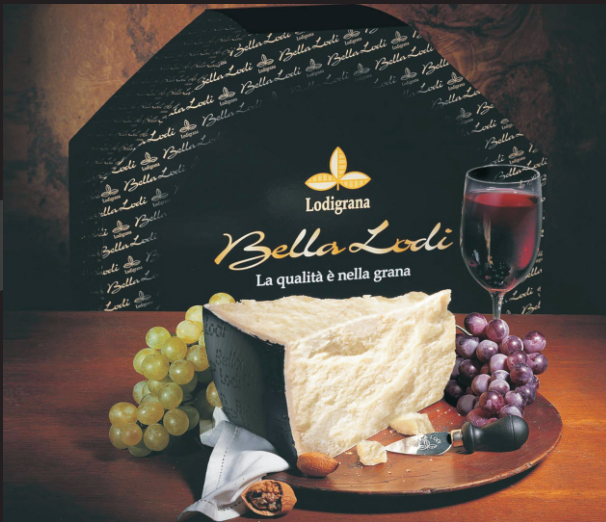


Bella Lodi®

La qualità è nera



Il sapore dell'esperienza

Colore bianco,
profumo intenso, fragrante;
nasce dalla grande tradizione casearia
del grana lodigiano,
il capostipite di tutti i formaggi grana.

Personalità ed eleganza

La caratteristica crosta nera dipinta
a mano come una volta,
è un elemento scenografico ed inconfondibile.

Senza lattosio

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

Der Geschmack der Erfahrung

Weisse Farbe, intensiver Geruch, wohlriechend;
dieser Käse entsteht aus der Käsetradition
des lodigianischen Grana-Käses,
dem Stammvater aller Grana-Käsesorten.

Persönlichkeit und Eleganz

Die charakteristische schwarze Kruste,
die durch Handarbeit, wie vor langer Zeit,
bemalt wurde, gehört zu einem szenographischen
und unverwechselbaren Element.

Laktosefrei

Bella Lodi ist selbstverständlich laktosefrei
unter dem analytisch messbaren
Bereich liegt (< 0,01g/100g).

Prodotto
tradizionale
Italiano



Traditionelles
italienisches
Produkt

Filiera
controllata



Kontrollierte
Produktionskette

Naturalmente
privo
di lattosio



Von Natur aus
laktosefrei

Da
energie
rinnovabili



Aus
erneuerbarer
Energie



Qualità italiana

Il latte utilizzato, non solo è esclusivamente italiano, ma proveniente da una zona di origine ristretta e ben delineata, selezionato attraverso rigidi disciplinari che assicurano la massima qualità sin dalla stalla di provenienza.

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.

Bella Lodi con caglio vegetale

Esiste una versione di Bella Lodi prodotto con "caglio vegetale". Questo formaggio è particolarmente adatto per persone vegetariane, oppure per essere certificato Kosher e Halal, indispensabile per il mondo musulmano essere consumato in alcuni mercati arabi e asiatici.

Italienische Qualität

Die verwendete Milch, stammt nicht nur allein aus Italien ab, sondern kommt aus einem Ursprungsgebiet und einem sehr genau festgelegtem Gebiet, welches durch sehr strenge Bestimmungen ausgewählt wird, um somit eine maximale Qualität schon ab dem Abstammungsstall versichern zu können.

Internationaler Erfolg

Dank seiner Qualität und Einzigartigkeit ist der Bella Lodi ein anerkanntes und bestätigtes Produkt geworden, welcher von Schriftstellern, Journalisten und Konsumenten aus der ganzen Welt erwähnt wurde.

Bella Lodi mit pflanzlichem Lab

Es gibt eine Version von Bella Lodi Produkt mit "pflanzlichem Lab". Dieser Käse eignet sich besonders für Vegetarier oder kosher und halal zertifiziert, die unerlässlich ist für die muslimische Welt und in einigen arabischen und asiatischen Märkten vollzogen werden kann.



Prodotto
tradizionale
Italiano



Tradizionale
italianisches
Produkt

Filiera
controllata



Kontrollierte
Produktionskette

Naturalmente
privo
di lattosio



Von Natur aus
laktosefrei

Da
energie
rinnovabili



Aus
erneuerbarer
Energie