

 **Bella Lodi**[®]
La qualità è nera

CLASSICO
LATTE CRUDO KM ZERO



Prodotto
tradizionale
italiano



*Traditional
Italian
product*

Prodotto
con energia
100% pulita



*Produced
with 100%
clean energy*

Latte
crudo
Km Zero



*Raw milk
from
local farms*

Gusto unico
da fermenti
selezionati



*Unique taste
from selected
ferments*

Stagionatura 18 mesi - 18 month aged



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.



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 thats a perfect gift on any occasion.

Shelf life: cool and dry place for 270 days.



Sacchetto Salva Freschezza Compostabile

L'innovativa confezione "apri e chiudi" permette di conservare il prodotto e di portare in tavola praticità ed eleganza.

Confezione richiudibile e compostabile: si butta nell'umido!

Vita totale: 130 giorni.

Freshness Sealed Compostable Bag

The innovative "open and seal" package keeps the product fresh and is pratical and smart to serve at table.

Resealable and compostable packaging: organic waste!

Shelf life: 130 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.



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.



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.



Grattugiato

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

Il sacchetto piccolo per il retail è in confezione richiudibile compostabile: si butta nell'umido!

Vita totale: 75 giorni.

Grated Cheese

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

The small packaging for retail is resealable and compostable: organic waste!

Shelf life: 75 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 dedicatedly grained texture.

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



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 consumption 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.



Istruzioni
Instructions



Sacchetti per degustazione
Bags for tasting



Adesivi
Stickers



www.bellalodi.it