



External characteristics

Hard rind treated on the surface with black colour
(see technical information at the bottom of the page)

Ingredients

Milk, salt, rennet, E1105 (lysozyme, natural protein from egg)

Organoleptic characteristics

Texture:	slightly granular
Colour:	from white to straw yellow
Taste:	sweet

Micro-biological characteristics

Listeria:	absent/25g
Staphylococcus coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	absent/25g

Chemical-physical characteristics (average values per 100g of product)

Total fat	27 - 29 %	Saturated fatty acids	19-20%
Trans fatty acids	0,80-1,00%	Proteins	30-33,5%
Carbohydrates	absent	Fibres	absent
Energy	338,4 Kcal / 1615,2 kJ		

Storage and transport conditions

It is recommended to keep the cheese in a cool place, free from moulds,
duly aired and with a low percentage of moisture

Technical data concerning the substance used for the external treatment of Bella Lodi cheese

Product:	coloured fluid E172		
Type :	Liquid	Colouring agents :	Iron oxides E 172
Colour :	Black	Composition :	Polymeric aqueous dispersion
Odour :	Delicate	Dry matter :	53/55
Preservatives:	Absent	pH:	4/5

The colouring is suitable for the surface treatment of cheese with non edible rind. The product conforms to the requirements set out by the law concerning food packaging

di cui ai D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

The black colour renews the traditional presentation of grana cheese.
The rind is not edible, as is the case with all similar cheeses

ATTENTION: THE EXTERNAL TREATMENT IS NOT AN INGREDIENT OF THE PRODUCT,
AND SO BY LAW IS NOT REQUIRED TO BE DECLARED ON THE LABEL.



Production plant:

P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)

Aging and packaging plant:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)



Bella Lodi[®]
La qualità è nella grana.



Caractéristiques extérieures

Croute dure traitée en surface avec la couleur noir
(voir fiche technique au fond de cette page)

Ingrédients

Lait, sel, présure, E1105 (lysozyme, protéine naturelle du blanc d'oeuf)

Caractéristiques organoleptiques

Structure de la pate finement granuleuse
Couleur de la pate: de blanche à jaune paille
Saveur: douce typique

Caractéristiques microbiologiques

Listeria: absente/25g
Staphylocoques coagulasi +: <10 ufc/g
Salmonella absente/25g

Caractéristiques physico-chimique (valeurs moyennes pour 100 g de produit)

Gras absolu/total	27 - 29%	Acides gras saturés	19-20%
Acides gras trans	0,80-1,00%	Protéines	30-33,5%
Glucides	absents	Fibres alimentaires	absents
Valeur énergétique	338,4 Kcal / 1615,2 kJ		

Conditions de conservation et d'expédition

On recommande de garder le fromage dans un lieu frais,
sans moisissure, bien aéré et peu d'humidité

Fiche technique du produit pour le traitement extérieur du fromage Bella Lodi

Produit:	Fluide colorant E172		
Forme :	Liquide	Farbmittel:	Eisenoxide E 172
Couleur :	Noir	Bestandteile :	polymerer Wasserverlust
Odeur:	faible	trockener Rückstand :	53/55
Substances de conservation:	absentes	pH:	4/5

Produit propre au traitement en surface des fromages avec croute pas comestible. Sa utilisation est prévue dans la réglementation des emballages alimentaires

D.M. 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

La couleur noir se réfère à la traditionnelle présentation des fromages grana.
La croute n'est pas comestible, tous les fromages analogues ont la croutes pas comestible

ATTENTION: LE TRAITEMENT EXTERIEUR N'EST PAS UN INGREDIENT DU PRODUIT,
IL N'EST PAS NECESSAIRE DONNER DES INDICATIONS EN ETIQUETTE



Usine de production:
P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)

Usine d'affinage et conditionnement:
V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)



Bella Lodi[®]
La qualità è nella grana.