



www.bellalodi.it



Quartirolo Lombardo DOP



Salva Cremasco DOP



Formaggella Laudella



Panerone PAT

Una selezione di formaggi tipici e unici tra le eccellenze del territorio lombardo.

A selection of typical and unique cheeses among the excellence of the Lombardy region.



Quartirolo Lombardo DOP

Il formaggio più magro tra tutti i DOP.

Il Quartirolo Lombardo è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino a Denominazione di origine protetta (DOP). La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio "Quartirolo lombardo" comprende il territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e Varese.

Vita totale: 90 giorni

Quartirolo Lombardo DOP

The low-fat cheese among all PDO.

Quartirolo Lombardo is a soft table cheese of cow's milk bearing the Italian PDO (Protected Designation of Origin) label. The area from which the milk is sourced and where "Quartirolo lombardo" is produced and ripened takes in parts of the provinces of Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia and Varese.

Shelf life: 90



Salva Cremasco DOP

Il formaggio cubico con più di 1000 anni di storia.

Il Salva Cremasco è un formaggio molle da tavola, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata. E' un prodotto a Denominazione di Origine Protetta della tradizione casearia nella pianura lombarda centrale, nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Milano, Lecco, Lodi ed in particolare del «cremasco», zona circostante la città di Crema da cui ne trae il nome. E' un formaggio raro, a diffusione limitata, difficile da trovare buono e stagionato al punto giusto.

Vita totale: 2 anni

Salva Cremasco DOP

The cubic cheese with more than 1000 years of history.

Salva Cremasco is a soft-ripened cheese of uncooked curd with a washed rind, made from full-fat cow's milk. It carries the Italian DOP label (Protected Designation of Origin) and is a traditional cheese produced on the central plain of Lombardy, in the provinces of Bergamo, Brescia, Cremona, Milano, Lecco, Lodi and in particular in the «cremasco», that is, the area surrounding the town of Crema from which its name derives. This cheese is produced in limited quantities and is not so easy to come by. It is particularly hard to find fully ripe, when at its best.

Shelf life: 2 years



Formaggella Laudella

Il tipico formaggio artigianale morbido e leggero.

La Laudella è una formaggella tipica artigianale morbida e leggera ottenuta dalla lavorazione di latte vaccino intero. È un formaggio da tavola, con stagionatura di almeno 4 mesi. La pasta è morbida, con occhiatura piccola e diffusa bianco o leggermente paglierino.

Vita totale: 200 giorni

Laudella

The typical artisanal cheese, soft and light.

Laudella is a typical crafted cheese of a soft consistency and mild flavour, made from full fat cow's milk. It is a typical table cheese that has been matured for at least 4 months. Of a soft texture, this white or straw yellow-coloured cheese is riddled throughout with small holes, known as "eyes".

Shelf life: 200 days



Panerone PAT

L'unico formaggio italiano senza sale.

Il Panerone, o panerone, è un formaggio tipico della cultura enogastronomica Lodigiana. E' un formaggio molto raro e particolare, a pasta cruda, da latte bovino intero, riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale. E' uno dei pochi formaggi, forse l'unico, tra i formaggi italiani senza sale.

Vita totale: 60 giorni

Panerone PAT

The only Italian cheese without salt.

Panerone is a typical cheese speciality of Lodi and its surrounding area. This somewhat rare and unusual cheese is made from the uncooked curd of full-fat cow's milk, and is officially recognized as a Traditional Italian Agri-food Product. It is one of the few, and possibly the only Italian cheese containing no salt.

Shelf life: 60 days