



Unica ed artigianale

La raspadura è un prodotto tipico lodigiano, unico e raro, in quanto assolutamente artigianale.

La forma di formaggio «giovane» viene sfogliata a mano da un casaro esperto con una lama speciale creando soffi ci sfoglie lunghe e compatte.

Leggera e decorativa

Soffice e leggera, si scioglie in bocca, esaltando tutte le caratteristiche del formaggio. Il suo aspetto è altamente scenografico e decorativo.

Einzigartig und durch

Handarbeit hergestellt

Die Raspadura (geraspelter – in feine Scheiben geschnittener Käse) ist ein typisches lodigianisches Produkt, einzigartig und sehr rar, da er durch Handarbeit hergestellt wird.

Die «junge» Käseform, wird von einem Fachmann der Käseherstellung, mit einem besonderen Messer mit einer sehr scharfen Klinge geraspelt, also abgeschält, welcher weiche, lange und kompakte Käsescheibchen herunter schneidet.

Leicht und dekorativ

Weich und leicht, welcher im Mund zerschmilzt und all seine Käseeigenschaften offenbart. Sein Aussehen ist sehr szenographisch und dekorativ.



Prodotto
tradizionale
Italiano



Traditionelles
italienisches
Produkt

Filiera
controllata



Kontrollierte
Produktionskette

Naturalmente
privo
di lattosio



Von Natur aus
laktosefrei

Da
energie
rinnovabili



Aus
erneuerbarer
Energie



Dall'antica tradizione al finger food

La raspadura è l'ideale accompagnamento ad antipasti o aperitivi, spesso viene associata a salumi, noci, funghi e insalate.

Perfetta per insaporire e decorare piatti di carne o primi piatti come i risotti.

Grazie alla sua compattezza e soffi città viene spesso utilizzata per farcire tramezzini e panini.

In molti casi utilizzata come snack da gustare sola.

Senza lattosio

Bella Lodi è naturalmente privo di lattosio.

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

Von der antiken Tradition hin zum finger food

Die „Raspadura“ (in weichen und leichten Scheibchen geschnittener Käse) ist ein idealer Begleiter von Vorspeisen und zum Aperitif, in Kombination mit Wurst, Nüssen, Pilzen und Salaten.

Perfekt zum Garnieren von Fleischspeisen oder Gerichten wie „Risotto“.

Dank seiner Kompaktheit und Leichtigkeit wird er oft dafür verwendet, um Tramezzini und Sandwiches zu belegen. Sehr oft wird er als Snack für Zwischendurch verwendet.

Laktosefrei

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



Prodotto
tradizionale
Italiano



*Tradizionale
italienisches
Produkt*

Filiera
controllata



*Kontrollierte
Produktionskette*

Naturalmente
privo
di lattosio



*Von Natur aus
laktosefrei*

Da
energie
rinnovabili



*Aus
erneuerbarer
Energie*