Arnad Le Vieux S.r.l.



La société **Arnad Le Vieux s.r.l.** est créée dans les années 90 au cœur du village typique du Valdôtain, Arnad ; il s'agit d'une petite mais florissante entreprise artisanale spécialisée dans la production du célèbre « **lard d'Arnad AOP** » et de toutes les charcuteries typiques de la Vallée d'Aoste telles que la Mocetta, la Coppa au genévrier, la Pancetta Montanara et autres saucissons traditionnels tels que le Boudin et la Filzetta Valdôtaine.

En 2011, l'entreprise réunit toutes les caractéristiques nécessaires pour offrir au consommateur de la Communauté Européenne une garantie de qualité et obtient ainsi la très convoitée **certification I.F.S.** (International Featured Standards).

Le fleuron de la charcuterie Arnad Le Vieux est le fameux « **Lard d'Arnad AOP** », un produit italien d'excellence, bénéficiant

d’une tradition centenaire. L’existence du lard dans la Vallée d’Aoste est en effet prouvée pour la première fois dans un manuscrit datant de 1500. Le lard d’Arnad, pour pouvoir afficher le label AOP, ne peut etre produit que sur le territoire d’Arnad et doit respecter un cahier des charges très rigoureux.

La matière première, provenant exclusivement d’abattoirs nationaux de 5 régions sélectionnées, doit reposer pendant 4 mois dans les fameux « **doils** » (conteneurs spéciaux en bois), où l’on alterne les couches de lard et les couches de sel et d’épices ; ensuite, le tout est plongé dans un saumurage composé d’eau, de sel, d’ail, de laurier, de sauge et de romarin, ce qui confère au produit le goût caractéristique et l’arôme typique du Lard d’Arnad.

Nous sommes également la seule société produisant l’ « **Arnàcotto** », un jambon cuit national exclusif, de qualité supérieure, qui est une version moderne d’un jambon très ancien. En effet, le jambon est cuit dans une seule et unique préparation, le Lard d’Arnad AOP, puis roulé en tranches avant d’etre braisé. Le lard confère ainsi à la viande son gout inimitable et la rend incroyablement tendre.

La société Arnad Le Vieux est spécialisée dans la gamme complète des **produits de charcuterie typiquement valdôtains**, qu’elle fabrique dans le respect de la tradition ; elle apporte en effet un soin très particulier à la sélection des matières premières et n’utilise que des viandes fraiches de premier choix afin de garantir au consommateur une qualité extreme.

Arnad Le Vieux applique la législation en vigueur en matière de protection de l’environnement, d’hygiène et de sécurité dans les lieux de production et vis-à-vis de son personnel.Par ailleurs, elle s’engage à respecter les règles de déontologie et de bonnes pratiques professionnelles.

Nous sommes également présents en France et en Suisse.

Nous parlons l’italien, le français, l’anglais et le dialecte valdôtain, le « Patois ».

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: 1M € ÷ 2M €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

EXPORTATION

CERTIFICATIONS

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Fraz. Arnad Le Vieux, 43

11020 Arnad (AO)

Tel. +39 0125 968811

E-mail: info@arnadlevieux.com