



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



**Bonne Vallée di Chappoz Ezio & C.
S.n.c.**



La Bonne Vallée est une entreprise agricole exerçant dans la culture du maïs, des pommes de terre, des fruits et des légumes. En outre, à partir de ces produits, elle réalise diverses spécialités alimentaires. La culture, tout comme la transformation sont effectuées selon des méthodes naturelles, c'est-à-dire sans utilisation de substances chimiques, afin de garantir des produits sains et naturels. Le professionnalisme est à la base de la philosophie de l'entreprise, dont la motivation est de faire quelque chose de nouveau, en utilisant les trésors issus de l'expérience des « anciens ». Une recette optimale qui permet de produire des aliments authentiques qui ont la saveur d'autrefois.

L'un des ingrédients majeurs de la production de La Bonne Vallée est la farine complète, résultat d'un mélange de trois types de maïs à faible rendement, utilisée pour la préparation d'une polenta particulièrement savoureuse. Autres spécialités de la maison, deux types de desserts : La Flantze et le Farin'el. Le premier est un produit typique de la Vallée d'Aoste, réalisé à partir de farine complète, de beurre et de fruits secs. Le Farin'el (photo) est le gâteau rustique en forme de pain carré que l'on sert avec du fromage ou avec une assiette de charcuterie. L'entreprise produit également des biscuits de châtaignes, de maïs et de seigle, des pommes déshydratées et des tartes.

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: N.D.

Nombre d'Employés: N.D.

Adresse

Loc. Mamy, 2

11020 Donnas (AO)

Tel. +39 0125 804098

E-mail: info@bonnevallee.com