Dolce Valle di Rossi Cinzia

La Dolce Valle, marque déposée, est une jeune entreprise née en 2002, de la rencontre entre passion pour la pâtisserie et respect de la tradition valdôtaine.

Notre société, grâce à des formations de perfectionnement, continue à conquérir les palais des fins gourmets grâce à de nombreux produits de pâtisserie artisanaux, frais et naturels, comme par exemple :

- les « tegole » (tuiles) – biscuit typique de la Vallée d'Aoste,
- les « ciokotegole » – délicieux mariage entre la tuile et le chocolat fondant,
- les noisettes de Torgnon – petites meringues enrichies d'éclats de noisettes,
- les biscuits noix et cannelle – fabriqués à partir d'ingrédients simples,

- la « tegolata » – fondante et au lait,
- le « genepryno » – pain sucré moelleux avec des raisins secs, des pépites de chocolat, du sirop de genièvre et trempé dans un mélange de sirop et de genépi,
- le « bon pan douce » – pain doux aux marrons, aux noix, à la cannelle et au cacao,
- le mélange valdôtain,
- Les tartes artisanales,
- la biscuiterie,
- les pâtisseries fraiches,
- et bien d’autres délices...

Tous nos produits sont faits maison et nos emballages, permettant toujours de voir le produit, vont de la boîte au sachet en passant par le petit coffret en bois.

Bien que notre société produise également pour des grossistes, de nombreuses étapes de la fabrication sont réalisées manuellement, voilà pourquoi nous valorisons l’appellation « pâtisserie artisanale ».

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE

Adresse

Reg. Borgnalle, 3

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 0165 267142

E-mail: info@dolcevalle.com