Douce Vallée Azienda Agricola



Immergée dans les bois, l'entreprise agricole **Douce Vallée** est située à environ 1300. C'est ici, à l'intérieur de ce joli chalet restauré, que se trouve l'atelier de Paola, la gérante qui transforme ses fruits délicieux en succulentes confitures et **gelées et en vinaigres savoureux**.

Douce Vallée est spécialisée dans la **production de vinaigres de fruits**, et plus spécifiquement de petits fruits tels que myrtilles, framboises, mûres et groseilles, mais également de poires, outre le célèbre vinaigre de cidre.

Nos ingrédients sont des fruits à 100 %, sans ajout de vinaigre de vin ou autre.

Vinaigre de framboise

Les fruits sont récoltés durant les mois de juillet/août, à parfaite maturité, puis ils sont immédiatement soumis à une délicate fermentation naturelle. Après une courte période de repos, on procède à leur transformation en ajoutant les bactéries de l’acide acétique de framboise. Le résultat final est un vinaigre très parfumé, à la couleur rouge vif, non pasteurisé, sans colorants, ni conservateurs, ni additifs chimiques.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE

Adresse

Fraz. Artaz, 13

11020 La Magdeleine (AO)

Tel. +39 0166 563713

E-mail: doucevallee@doucevallee.com