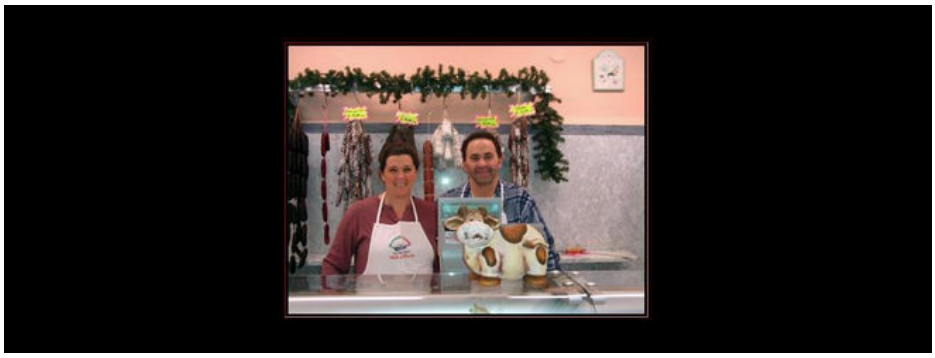


Salumificio Gignod Di Bal Silvano E Berno Catalina s.n.c.



La Charcuterie Gignod, à deux pas de la tour homonyme, se trouve dans la Vallée du Gran San Bernardo, à environ 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer, et à 8 kilomètres du centre d'Aoste, là où l'air frais et le climat particulier donnent aux spécialités alimentaires un goût unique.

Créée en 1961, grâce à la détermination et au savoir-faire de Sivio Cerise, la société débute sa production de charcuterie à partir de viande de vaches exclusivement valdôtaines (certifiées). Ensuite vient la spécialisation dans les produits typiques appelés Teteun et Motzetta.

En 1996, la société est reprise par les propriétaires actuels, Silvano Bal et Katy Berno, qui parviennent, avec une très grande habileté, à doubler la production.

Depuis cette époque, le choix des produits que la Charcuterie Gignod propose à ses clients s’est enrichi de nouveaux délices de la tradition valdôtaine, tels que, par exemple :

- le Saucission La Tour,
- le Lardo Dolce alle Erbe (lard doux aux herbes),
- Les Budini alle Rape (boudin),
- Les Budini con Sangue,
- la Pancettala Motzetta : viande de boeuf maigre, plongée dans une saumure pendant 10 à 12 jours, puis suspendue pour etre séchée
- Le Teteun : une spécialité 100 % valdôtaine de la commune de Gignod (Aoste) obtenue après un saumurage particulier des mamelles bovines, selon une tradition ancienne.

Toutes nos spécialités, entièrement bridées à la main, sont fabriquées de manière traditionnelle et artisanale.Le séchage de nos différentes spécialités se fait encore dans les anciens séchoirs restaurés et équipés des nouvelles technologies pour assurer un séchage parfait à chaque produit.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Frazione Le Plan Du Chateau, 1/D

11010 Gignod (AO)

Tel. +39 0165 56007

E-mail: salumificiogignod@alice.it