Chocolat - Nouvelle Patisserie di Masia Silavana & C. S.n.c.

Chocolat - Nouvelle Pâtisserie est une société spécialisée dans la fabrication et la vente de chocolat et de produits dérivés, ainsi que de petits fours et de glaces. Il s'agit d'une entreprise familiale, née il y a plus de trente ans et qui, aujourd'hui possède son point de vente doté de **trois ateliers** séparés pour la **chocolaterie, la pâtisserie et les glaces.**

L'entreprise, laquelle bénéficie de la marque déposée « Chocolat », produit plus de 40 variétés de chocolats différents, 20 variétés de biscuits et 20 variétés de gâteaux. En outre, vous pouvez également y déguster un chocolat chaud, une fondue au chocolat, ou vous y arreter pour une pause-café ou un apéritif. Vous pouvez enfin déguster ici le fameux gâteau appelé **« la Tometta di La Thuile »** (marque déposée).

Nos pâtissiers ont suivi des formations professionnelles auprès

de l’Ecole Nationale de pâtisserie française à Lyon (France) ainsi que dans les meilleurs établissements italiens. Ils ont également suivi des cours avec des maîtres-pâtissiers et chocolatiers de renommée mondiale.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Frazione Entrèves, 2

11015 La Thuile (AO)

Tel. +39 0165 884783

Social Network: