Caseificio Vallet Pietro e Figli & C. s.n.c.

C’est en 1975 que Monsieur Vallet Pietro et son épouse commencent à produire la Fontine dans une petite laiterie de la basse Vallée d'Aoste. Aujourd’hui, après quelques sacrifices, la petite laiterie est devenue une **fromagerie dotée d’installations modernes** où, les époux Vallet, animés de la meme passion et du meme professionnalisme continuent leur activité, secondés par leurs enfants.

Durant toutes ces années, le travail est allé de pair avec la **sauvegarde de la tradition et du terroir**.

Actuellement, la **fromagerie Vallet Pietro** transforme environ 2 millions de litres de lait par an, presque exclusivement pour la

production de la **Fontine AOP**.

Chaque année, nous produisons quelques 20 000 meules de Fontine AOP, ainsi que les fromages suivants :

- Tomme de Gressoney
- Aoste Vallet
- Fromedzo de Donnas
- Primo sale
- Reblec
- Stracchino (fromage à pâte molle)
- Ricotta
- Salignun
- Beurre
- Yaourt

Nous avons également prévu, une pièce destinée aux visiteurs, où nous diffusons une vidéo de notre entreprise réalisée en langue italienne, française et anglaise, et où nos clients peuvent déguster les produits de notre fromagerie.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: 1M € ÷ 2M €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Via la Balme, 36

11020 Donnas (AO)

Tel. +39 0125 807347

E-mail: info@caseificiovalletpietro.it

Social Network: