Il Gelato Kmø

«*Pour obtenir un produit final de qualité supérieure, on ne peut rien laisser au hasard et l'on doit soigner le moindre détail, étape après étape: de la recherche des meilleures matières premières à la plus jolie façon de le mettre entre les mains du client, il faut aimer le produit et le choyer*»; telle est la philosophie qui a animé le projet du «**Gelato a Km 0**» (Glace à kilomètre 0).

Pour retrouver la genèse de ce produit, il faut partir dans les prés des montagnes de la Haute Vallée d'Aoste, où poussent 36 plantes aromatiques par mètre carré.

Après la traite réalisée dans les étables des alpages, le nectar est porté à la Fromagerie de Brusson, en Val d'Ayas, à quelques kilomètres de la Torretta, point de convergence entre 50 élevages de la région et environ deux millions de litres de lait par an.

Le lait pasteurisé arrive ensuite dans le laboratoire de la Torretta, où il est utilisé pour la fabrication de leurs glaces ainsi que d'autres produits de premier choix.

Les fraises des bois, les framboises et les autres petits fruits utilisés pour les différents parfums sont tous autochtones.

L’entreprise recrée également des saveurs très évocatrices pour la tradition gastronomique valdôtaine comme, par exemple, le parfum «**vin brulé**» ou encore le parfum typique «**polenta et brossa**».

A bord d’une camionnette décorée d’une grande vache et d’un chariot en bois comme ceux que possédaient les glaciers d’autrefois, l’entreprise participe aux fetes du village, aux foires, aux festivals, aux concerts et aux différents événements permettant de faire connaître le produit aux résidents et aux touristes.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE

Adresse

Frazione Maé, 8

11020 Challand-Saint-Anselme (AO)

Tel. +39 0125 965218

E-mail: info@ilgelatokm0.com

Social Network: