







Pasticceria Artigianale Mauro Tessaur & C. s.a.s.



La **Pâtisserie Artisanale Tessaur,** fondée en 1984, a, dès le début, essayé de séduire ses clients en sélectionnant les meilleures matières premières.

Au cours des années, différents produits ont vu le jour, aussi bien sucrés que salés, à pâte levée ainsi que des produits inspirés par la région du Val d'Aoste contenant des matières premières locales et liées au territoire.

Compte tenu de la grande qualité de ces matières premières et d'autres produits dérivés, comme les **fruits des vendanges**, une ligne spéciale à déguster a été créée, qui se conserve facilement en gardant toute sa bonté.

Parmi les spécialités on trouve la **Doucereinetta**, développée en collaboration avec Cofruits de Saint-Pierre et réalisée avec des pommes reinettes et du Muscat de Chambave flétri.

Les produits sont vendus au détail, dans le point de vente de Pont-Saint-Martin, ou distribués en gros.

La pâtisserie a été récompensée par :

- Iginio Massari à la « La città del gusto » de Gambero Rosso parmi les meilleures en Italie 2014 dans la catégorie « meilleur gâteau à pâte levée »
- Paul Massobrio, lors du célèbre événement de la culture et du goût « Golosaria » en 2012.

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: < 500.000 €

Nombre d'Employés: < 10

Adresse

Via E. Chanoux 100,

11026 Pont-Saint-Martin (AO)

Tel. +39 0125 804312

E-mail: maurotes60@gmail.com

Social Network: