



Alpenzu S.n.c.



Alpenzu est un **atelier artisanal** (une grande cuisine), familial, créé dans le but de promouvoir et de divulguer l'excellente cuisine valdôtaine. C'est avec cette philosophie que, chaque jour, en suivant scrupuleusement les procédés transmis à travers les **recettes anciennes**, l'on obtient des produits naturels, à la saveur pleine et fraîche, sans ajout de conservateurs ni de colorants. Toutes nos recettes sont préparées en exécutant consciencieusement et manuellement les différentes étapes de transformation, et en utilisant uniquement des ingrédients de qualité supérieure soigneusement sélectionnés afin d'offrir d'excellents produits qui pourront satisfaire même les palais les plus exigeants.

Les **produits** de la société Alpenzu sont les suivants : fondues, sauce gibier, sauce légumes, antipastis de légumes et champignons, champignons séchés et à l'huile d'olive, sauces pour fromages et pour viandes, confitures extras, compotes 100 % fruits sans sucres ajoutés, marrons au sirop, nature et au miel, poires Martin sec au sirop et au vin Torrette, fruits des bois au sirop, fruits secs au miel, miels, liqueur de génépi, eaux de vie et liqueurs, vinaigres, jus de fruits, vol au vent, tuiles valdôtaines et au chocolat, objets à offrir utiles et gracieux.

Les points forts de la société Alpenzu sont une **qualité artisanale et des produits typiques** ainsi qu'un choix scrupuleux des matières premières utilisées pour la production, un système d'autocontrôle très pointu et régulièrement mis à jour et vérifié, l'utilisation d'un système de traçabilité du produit qui part de la matière première et va jusqu'au produit commercialisé.

Nos produits sont présents en Allemagne, en France et en Belgique.
Les langues parlées dans l'entreprise sont le français et l'anglais.

Alpenzu sera présente au « Tuttofood » de Milan du 3 au 6 mai 2015 – Pavillon 10 stand G23.

La société en chiffres



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

Chiffre d'affaires: 1M € ÷ 2M € -- Effectif: < 10

Caractéristiques

EXPORT |

Contact Details

Loc. Arnad Le Vieux, 45/E

11020 Arnad (AO)

Web Site: <http://www.alpenzu.com>

Email: info@alpenzu.com

Social Network

- Facebook: <http://www.facebook.com/alpenzusnc>