



F.Ili Panizzi s.a.s.



La société **F.Ili Panizzi** produit le lait qu'elle transforme pour réaliser, de façon artisanale, des **yaourts et des fromages frais et affinés**. A cette production propre s'ajoute la sélection de producteurs locaux qui lui confient leur lait, lequel, après transformation, donnera naissance aux produits de la Laiterie de Courmayeur.

Le produit le plus caractéristique de la Laiterie Panizzi est, sans aucun doute, le **yaourt**. Réalisé dans douze parfums et dans différents formats (125 g /375 g /1.000 g), c'est un produit artisanal très apprécié et présent jusque dans les menus que les hôtels de prestige proposent à leur clientèle.

La gamme de nos **fromages** comprend des produits à base de lait de vache (ricotta, petites tommes fraîches, tommes du mont-blanc) et des produits à base de lait de chèvre (tomme de chèvre, crottin frais, crottin cendrés, aux herbes, ricotta de chèvre).

L'entreprise est également présente sur le territoire à travers trois magasins : Courmayeur, Morgex, La Thuile. Ces derniers proposent une sélection de produits, de charcuteries et de fromages italiens, mais aussi des produits des régions limitrophes, la France et la Suisse.

La société en chiffres

Chiffre d'affaires: 2M € ÷ 10M € -- Effectif: 11 ÷ 20

Caractéristiques

Contact Details

Via Circonvallazione, 41
11013 Courmayeur (AO)

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

Email: info@panizzicourmayeur.com