Cooperativa Evançon Soc. Coop.

La **Coopérative Evançon** recueille et transforme le lait provenant de sept communes du Val d'Aoste : Montjovet, Champdepraz, Verrès, Issogne, Challand-Saint-Victor, Challand-Saint-Anselme, Arnad.

Le vaches, alimentées de manière naturelle, sont élevées dans le respect de la tradition : pendant l'été, elles vivent dans les pâturages des montagnes, pendant l'hiver elles sont alimentées avec du foin et des produits naturels garantis sans OGM.

La première opération de transformation se fait impérativement dans les deux heures qui suivent la traite ; le lait est ensuite soumis à des contrôles rigoureux qui concernent toutes les phases de la transformation, jusqu'au produit fini, afin de garantir une qualité maximale. Pour la réalisation de la Fontine, on observera scrupuleusement les prescriptions du cahier des charges AOP.

Les principaux produits de notre fromagerie sont :

- **Fromages affinés** - Fontine AOP, Chateau d'Arnad, Tommes de différents affinages et aux herbes, Tomme de Gressoney, Bleu d'Aoste
- **Fromages frais** - Ricotta, Salignon, Petits fromages frais nature et aux herbes, Robiola, Caciotta, Scamorza, Mousse aux herbes, Beurre
- **Fromages de chèvre frais et affinés**
- **Lait frais pasteurisé**
- **Yaourts nature et aux fruits**
- **Miel**
- **Sauces pour fromages**
- **Pain de seigle**

Les points forts de notre entreprise : des produits sains et des prix abordables.

La société en chiffres

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

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS |

Contact Details

Via Nazionale, 7
11020 Arnad (AO)
Web Site: http://www.caseificioevancon.it
Email: ufficio@cooperativaevancon.it