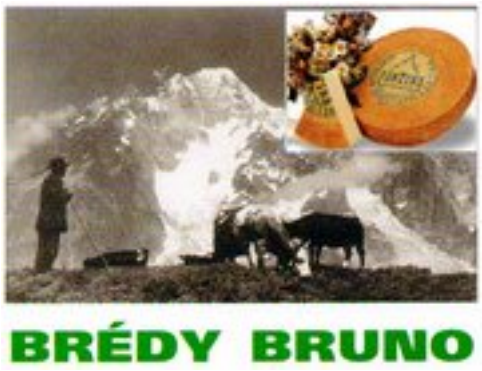

Bredy Bruno

L’entreprise **Bredy Bruno**, créée au début des années soixante-dix, a immédiatement connu une progression constante de son activité en termes de fournisseurs, de clients et de quantité de marchandise traitée.

Le gérant est monsieur Bruno, secondé par son épouse Ivonne et par leurs deux enfants. Ensemble ils gèrent **cinq fromageries** (4 utilisées d’octobre à mai et une, estivale, de juin à septembre pour le lait des pâturages) dans lesquelles ils transforment le lait en Fontine AOP, **quatre chambres d’affinage** d’une capacité totale de 30 000 meules, **deux structures estivales d’alpage** et enfin un **local pour le conditionnement**, la découpe et l’expédition de la marchandise.

Son activité consiste à collecter le lait et une partie des meules fraiches au sein des entreprises agricoles de la Vallée d'Aoste, de transformer le lait dans ses fromageries, puis de procéder aux opérations d’affinage, de conditionnement, de découpe et d’expédition de la **Fontine AOP** ou du Fromage valdôtain à de petits détaillants, à des intermédiaires et à des supermarchés de la Vallée d'Aoste et d’Italie.

Les morceaux de Fontine mis en vente sont : Fontine entière, demi, quart et huitième de meule.

La transformation dans les fromageries se fait deux fois par jour (matin et soir) à partir de lait cru provenant d’une seule traite de vaches de race exclusivement valdôtaine nourries avec du fourrage valdôtain.

Après un affinage d’au moins 80 jours, les meules sont présentées à une Commission du « Consorzio Tutela Fontina » (consortium de protection de la Fontine) qui appose l’estampille caractéristique de la Fontine AOP ou bien l’estampille "Fromage Valdôtain" si les prérequis du cahier des charges ne sont pas tous respectés.

La société Bredy Bruno fait partie du **Consorzio Tutela Fontine** et elle est inscrite au **registre Certidop** (CSQA de Thiene), un organisme de certification et de contrôle des AOP, qui effectue des contrôles réguliers.

Notre société est active dans le secteur depuis environ 40 ans et effectue, depuis toujours, les procédés de

fabrication de A à Z.

Les entreprises agricoles qui sont nos fournisseurs sont régulièrement contrôlées aussi bien au niveau des conditions d'hygiène qu'au niveau du respect du cahier des charges pour la production d'un lait de qualité.

Des fromagers spécialisés suivent attentivement la transformation du lait ainsi que l'affinage afin d'obtenir un produit final d'excellente qualité.

Enfin, nous accordons une attention toute particulière au conditionnement, à la découpe et à l'expédition du produit de façon à satisfaire pleinement les clients et les consommateurs finaux.

La société en chiffres

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

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS |

Contact Details

Fraz. Variney-Savin, 30
11010 Gignod (AO)
:
Email: bredybrunoformaggi@libero.it