



C'era una volta di Wanda Favre



C'era una volta est une petite fabrique de biscuits valdôtaine qui produit de façon artisanale :

- biscuits pomme noix
- biscuits poire, chocolat et amandes
- biscuits au café
- biscuits à la cannelle
- biscuits à l'orange
- biscuits à la farine de maïs
- biscuits au trojet
- biscuits au chocolat
- biscuits à la vanille

La société a également créé une gamme de **biscuits pour personnes intolérantes au lactose et au gluten** :

- biscuits « fior di baci » (sans sucre, ni farine type 00 ni beurre)
- marguerites aux amandes (sans farine de type 00 ni beurre)
- biscuits « sorrisi » à base de sarrasin, fourrés à la myrtille, à la framboise ou à la fraise (sans farine de type 00 ni beurre)

Tous nos biscuits sont délicatement réalisés, à la main, comme à la maison.

L'entreprise utilise des **produits du terroir**, notamment pour la fabrication de trois types de biscuits :

- Biscuits au « TROJET » – à part la farine et le sucre, ces biscuits sont confectionnés exclusivement à partir de produits de la Vallée d'Aoste comme le “trojet” (sous-produit issu de l'extraction de l'huile de noix), le

marc de raisin de Picotendro (vignoble valdôtain), le beurre et la crème

- Biscuits pomme noix
- Les petits fruits rouges donnent naissance à nos "SORRISI", des biscuits fourrés à la myrtille, à la framboise ou à la fraise.

La société en chiffres

Chiffre d'affaires: < 500.000 € -- Effectif: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE |

Contact Details

Fraz. Deles di sotto,
11020 Fontainemore (AO)

Web Site:

Email: wandafavre@hotmail.it