Alpenzu S.n.c.



Alpenzu è un **laboratorio artigianale** (una grande cucina) a conduzione familiare nato con lo scopo di promuovere e divulgare le eccellenze tipiche della cucina valdostana. E' con questa filosofia che ogni giorno, seguendo procedimenti tramandati da **antiche ricette**, ottiene prodotti genuini dal sapore pieno e fresco, senza l'aggiunta di conservanti e coloranti. Tutte le sue ricette sono preparate eseguendo scrupolosamente e manualmente le diverse fasi di lavorazione, utilizzando solo ingredienti di prima qualità accuratamente selezionati al fine di offrire dei prodotti di altissimo livello in grado di soddisfare anche le richieste dei palati più esigenti.

I **prodotti** di Alpenzu sono: Fondute, ragù di selvaggina, ragù e sughi del contadino, antipasti di verdure e funghi, funghi secchi ed in olio d'oliva, salse per formaggi e carni, confetture extra, composte 100% frutta senza zuccheri aggiunti, castagne sciroppate al naturale e al miele, Martin sec sciroppati al vino

Torrette, frutti di bosco sotto sciroppo; frutta secca in miele, mieli, liquore di Genepy, grappe e liquori, aceti, succhi di frutta, vol au vent, tegole valdostane ed al cioccolato, oggetti regalo utili e graziosi.

I punti di forza di Alpenzu sono la **qualità artigianale e la tipicità dei prodotti**, un controllo accurato
delle materie prime utilizzate nella produzione, un accurato sistema di autocontrollo puntualmente
aggiornato e verificato, l'utilizzazione di un sistema di tracciabilità del prodotto a partire dalla materia prima sino al prodotto commercializzato.

I suoi prodotti sono presenti in Germania, Francia e Belgio.
Le lingue parlate in azienda sono il francese e l'inglese.

Alpenzu sarà presente al Tuttofood di Milano dal 03 al 06 maggio 2015 – Pad. 10 stand G23.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 1M € ÷ 2M €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

EXPORT

Indirizzo

Loc. Arnad Le Vieux, 45/E

11020 Arnad (AO)

Tel. +39 0125 921093

E-mail: info@alpenzu.com

Social Network: