Arnad Le Vieux S.r.l.



Arnad Le Vieux s.r.l. nasce negli anni ’90 nel caratteristico paese Valdostano di Arnad, è una piccola ma fiorente azienda artigiana specializzata nella produzione del **famoso Lard d’Arnad DOP** e di tutti i salumi tipici della Valle d’Aosta quali Mocetta, Coppa al Ginepro, Pancetta Montanara e tanti salami tradizionali quali il Boudin e la Filzetta Valdostana.

Nel 2011 le vengono riconosciute tutte le caratteristiche necessarie per poter garantire il consumatore della Comunità Europea, e ottiene l’ambita **certificazione I.F.S.** (International Featured Standards).

Fiore all’occhiello del Salumificio Arnad Le Vieux è la produzione del **Lard d’Arnad DOP**, prodotto italiano d’eccellenza che vanta una tradizione secolare. L’esistenza del lardo in Valle d’Aosta è infatti testimoniata per la prima volta in un manoscritto del 1500. Il

Lardo d’Arnad per poter fregiarsi della DOP può essere prodotto solamente nel territorio di Arnad e rispettare un rigoroso disciplinare.

La materia prima che può provenire solo da macelli Nazionali di 5 regioni, viene lasciata per 4 mesi nei tipici “**doils**”, dove gli strati di lardo vengono alternati a strati di sale e spezie e immersi in una miscela di salatura composta da acqua, sale, aglio, alloro, salvia e rosmarino che gli conferiscono il caratteristico sapore e aroma tipico del Lardo d’Arnad.

E' inoltre l'unica azienda produttrice di “**Arnàcotto**”, un esclusivo Prosciutto Cotto Nazionale di Alta Qualità, che ripropone in chiave moderna un antico prosciutto. Il prosciutto viene infatti cotto con un unico condimento, il Lardo d’Arnad DOP, e avvolto nelle sue fette prima di brasarlo. Il lardo trasferisce alle carni il suo inconfondibile sapore e gli dona una incredibile morbidezza.

Il Salumificio Arnad Le Vieux è specializzato in tutta la gamma dei **salumi tipici valdostani**, rispettando la tradizione e ponendo una cura particolare nella scelta della materie prime utilizzando solamente carni fresche di prima scelta per garantire al consumatore una Alta Qualità.

Arnad Le Vieux conferma l’attuazione delle norme di tutela e sostenibilità ambientale, delle norme igieniche e di sicurezza sul lavoro per i locali di produzione e per il personale.
Dichiara inoltre il suo impegno al rispetto dell’etica del lavoro.

E’ presente sul mercato estero Francese e Svizzero.

Le lingue parlate sono l’Italiano, il Francese, l’Inglese e il dialetto valdostano, il Patois.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 1M € ÷ 2M €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

EXPORT

CERTIFICAZIONI

Indirizzo

Fraz. Arnad Le Vieux, 43

11020 Arnad (AO)

Tel. +39 0125 968811

E-mail: info@arnadlevieux.com