



**Bonne Vallée di Chappoz Ezio & C.  
s.n.c.**



La Bonne Vallée è un'azienda agricola che si occupa della coltivazione di mais, patate, ortaggi e frutta, e realizza con questi prodotti varie specialità alimentari. Sia la coltivazione che la lavorazione sono condotte con metodi naturali, senza cioè l'ausilio di sostanze chimiche, per assicurare la genuinità dei prodotti. La professionalità è la base della filosofia aziendale, volta comunque a realizzare qualcosa di nuovo facendo tesoro dell'esperienza dei "vecchi". Un mix ottimale che consente la produzione di alimenti genuini, con la cura e il sapore di un tempo.

La produzione de La Bonne Vallée è incentrata sulla farina integrale, risultato della miscela di tre tipi di mais a bassa resa produttiva, utilizzata per cucinare una polenta particolarmente gustosa; su due tipi di dolce: La Flantze e il Farin'el. Il primo è un prodotto tipico della Valle d'Aosta, realizzato con farine integrali, burro e frutta secca. Il Farin'el (foto) è il dolce rustico a forma di pan carré da servire con formaggi e affettati. L'azienda produce, inoltre, biscotti di castagne, di mais e di segale; mele essiccate, crostate.

## **I numeri dell'azienda**

**Fatturato:** N.D.

**Numero Dipendenti:** N.D.

## **Indirizzo**

Loc. Mamy, 2

11020 Donnas (AO)

**Tel.** +39 0125 804098

