Dolce Valle di Rossi Cinzia



La Dolce Valle, marchio registrato, è una giovane impresa nata nel 2002 dall’incontro tra passione per la pasticceria e il rispetto della tradizione valdostana.

L’impresa, grazie anche ai diversi corsi di perfezionamento, continua a conquistare i palati dei buon gustai grazie a molteplici prodotti artigianali di pasticceria freschi e genuini, come ad esempio:

- le tegole – dolce tipico della Valle d’Aosta,
- le ciokotegole – connubio perfetto tra tegola e cioccolato fondente,

- le noisettes de Torgnon - meringhette arricchite di granella di nocciola,
- i biscotti noci e cannella – prodotti con elementi semplici,
- la tegolata – fondente e al latte,
- il genepryno – pane dolce morbido con uvetta, gocce di cioccolato, sciroppo di ginepro e inbevuto in una soluzione di sciroppo e genepy,
- lo bon pan douce – pane dolce con marroni, noci, cannella e cacao,
- il misto valdostano,
- le crostate artigianali,
- la biscotteria,
- la pasticceria fresca,
- e tante altre bontà...

Tutti i prodotti sono curati a mano e le confezioni, che permettono visibilità al prodotto, variano dalla scatola, al sacchetto fino ad arrivare al cofanetto in legno.

Nonostante l’impresa produca anche all’ingrosso, molteplici passaggi della produzione sono realizzati manualmente, ecco perché l’impresa valorizza il temine “pasticceria artigianale”.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

IMPRESA FEMMINILE

Indirizzo

Reg. Borgnalle, 3

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 0165 267142

E-mail: info@dolcevalle.com