Douce Vallée Azienda Agricola

Immersa nei boschi, l'azienda agricola **Douce Vallée** è situata a circa 1300. Qui, all'interno di una baita ristrutturata, si trovano i laboratori dove Paola, la titolare, trasforma succulenti frutti in deliziose **confetture, gelatine e aceto**.

Douce Vallée è specializzata nella **produzione di aceti di frutta**, nello specifico di piccoli frutti, quali mirtilli, lamponi, more e ribes nero, ma anche di pere oltre al classico aceto di mele.

Gli ingredienti sono 100% frutta senza aggiunta di aceto di vino o altro.

Aceto di Lamponi
La frutta viene raccolta sui pendii nei mesi di luglio/agosto al momento della perfetta maturazione e avviata immediatamente

ad una delicata fermentazione naturale. Dopo un breve periodo di riposo, si procede alla trasformazione con l'aggiunta di batteri acetici di lampone. Il risultato finale è un aceto profumatissimo dal colore rosso vivo, non pastorizzato, privo di coloranti, conservanti e additivi chimici.

Douce Vallée aderisce al progetto Campagna Amica, la filiera agricola italiana che crea un rapporto diretto tra produttore e consumatore finale.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

IMPRESA FEMMINILE

Indirizzo

Fraz. Artaz, 13

11020 La Magdeleine (AO)

Tel. +39 0166 563713

E-mail: doucevallee@doucevallee.com