



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



Salumificio Gignod Di Bal Silvano E Berno Catalina s.n.c.



Il Salumificio Gignod, a pochi passi dall'omonima torre, è situato nella Valle del Gran San Bernardo a circa 1000 mt. S.l.m. a 8 Km. dal centro di Aosta, dove l'aria frizzante e il clima particolare rendono uniche le specialità alimentari.

Nato nel 1961 grazie alla determinazione ed alle capacità di Sivio Cerise, il salumificio ha iniziato la sua produzione di insaccati con la macellazione di mucche esclusivamente Valdostane (certificate). Da qui si è poi specializzato nelle lavorazioni dei tipici Teteun e Motzetta.

Dal 1996 sono entrati a far parte della società gli attuali titolari: Silvano Bal e Katy Berno, che con grande abilità sono riusciti a raddoppiare la produzione.

In questi anni la scelta dei prodotti che il Salumificio Gignod offre ai suoi clienti si è arricchita di nuove prelibatezze della tradizione valdostana come ad esempio:

- il Salame La Tour,
- il Lardo Dolce alle Erbe,
- Budini alle Rape,
- Budini con Sangue,
- la Pancetta
- la Motzetta: carne di bovino sgrassata, snervata e messa in salamoia per 10-12 giorni, poi appesa a stagionare
- il Teteun: un'esclusiva specialità valdostana del comune di Gignod (Aosta) ottenuta dalla salmistratura delle mammelle bovine, secondo una antica ricetta tipica.

Tutte le specialità, esclusivamente legate a mano, sono prodotte con lavorazione artigianale e tradizionale.

L'asciugatura delle varie specialità avviene ancora negli antichi locali in muratura interamente restaurati e attrezzati con nuovi impianti per la perfetta stagionatura di ogni prodotto.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Frazione Le Plan Du Chateau, 1/D

11010 Gignod (AO)

Tel. +39 0165 56007

E-mail: salumificiogignod@alice.it