Chocolat - Nouvelle Patisserie di Masia Silavana & C. S.n.c.

Chocolat - Nouvelle Patisserie è un’azienda specializzata nella produzione e nella vendita di cioccolato e dei suoi derivati, nonché di pasticcini e gelati. Si tratta di un’attività di famiglia da oltre trent’anni che, ad oggi, vanta un suo punto vendita con **tre laboratori** separati di **cioccolateria, pasticceria e gelateria**.

L’azienda, dotata del marchio d’impresa registrato “Chocolat”, produce più di 40 tipi di cioccolatini, 20 tipi di biscotti e 20 tipi di torte. Propone, inoltre, cioccolata calda, fondue au chocolat, coffee break e aperitivi. E' possibile anche assaporare il famoso dolce “**la Tometta di La Thuile**” (marchio registrato).

I suoi pasticceri hanno seguito corsi professionali presso l’Ecole Nationale de pâtisserie française a Lyon (Francia) e presso alcune tra le migliori scuole italiane. Hanno inoltre frequentato corsi con maestri pasticceri e cioccolatieri di indiscussa fama

mondiale.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Frazione Entrèves, 2

11015 La Thuile (AO)

Tel. +39 0165 884783

Social Network: