F.lli Panizzi s.a.s.



L’azienda **F.lli Panizzi** produce il latte che lavora per realizzare artigianalmente **yogurt e formaggi freschi e stagionati**. A questa produzione diretta si affianca la selezione di produttori locali che conferiscono il proprio latte, dalla cui lavorazione nascono i prodotti nella latteria di Courmayeur.

Il prodotto certamente più noto della latteria Panizzi è lo **yogurt**. Realizzato in dodici gusti ed in diversi formati (125 g./375 g./1.000 g.) è un prodotto artigianale molto apprezzato e presente anche nella colazione offerta alla propria clientela da alberghi di prestigio.

La linea dei **formaggi** si diversifica in prodotti con latte di mucca

(ricotta, tomini freschi, tomme du mont-blanc) e prodotti con latte di capra (tomme de chèvre, crottin freschi, alla cenere, alle erbe, ricotta di capra).

L’azienda è anche presente sul territorio con tre negozi: Courmayeur, Morgex, La Thuile. In essi è proposta una selezione di prodotti, salumi e formaggi italiani, ma anche delle regioni limitrofe di Francia e Svizzera.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 2M € ÷ 10M €

Numero Dipendenti: 11 ÷ 20

Indirizzo

Via Circonvallazione, 41

11013 Courmayeur (AO)

Tel. +39 0165 843041

E-mail: info@panizzicourmayeur.com