Caseificio Vallet Pietro e Figli & C. s.n.c.



Nel 1975 il sig. Vallet Pietro e la moglie iniziarono a produrre la Fontina in una piccola latteria turnaria della bassa Valle d'Aosta. Oggi, dopo tanti sacrifici, quella piccola latteria è diventata un **caseificio con un impianto all'avanguardia** dove, con la stessa passione e professionalità, i sig.ri Vallet continuano la loro attività con l'aiuto dei figli.

In tutti questi anni lo sviluppo dell'organizzazione aziendale è andato di pari passo con la **tutela della tradizione e del territorio**.

Attualmente il **Caseificio Vallet Pietro** lavora circa 2.000.000 di litri di latte all'anno. Tale latte viene quasi esclusivamente

destinato alla produzione della **Fontina DOP**.

Annualmente vengono prodotte circa 20.000 forme di Fontina DOP, oltre ai seguenti formaggi:

- Toma di Gressoney
- Aosta Vallet
- Fromedzo de Donnas
- Primo sale
- Reblec
- Stracchino
- Ricotta
- Salignun
- Burro
- Yogurt

Presso l'azienda è stato inoltre creato uno spazio destinato ai visitatori in cui poter vedere un video aziendale realizzato in lingua italiana, francese o inglese e dove poter degustare i prodotti del caseificio.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 1M € ÷ 2M €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Via la Balme, 36

11020 Donnas (AO)

Tel. +39 0125 807347

E-mail: info@caseificiovalletpietro.it

Social Network: