



CAMERA VALDOSTANA  
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



## 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](mailto:info@caseificiovalletpietro.it)

## **Social Network:**

