



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



Cooperativa Evançon Soc. Coop.



La **Cooperativa Evançon** raccoglie e trasforma il latte proveniente da sette comuni valdostani: Montjovet, Champdepraz, Verrès, Issogne, Challand-Saint-Victor, Challand-Saint-Anselme, Arnad.

Le mucche, alimentate in modo naturale, sono allevate secondo la tradizione: durante l'estate pascolano in altura, durante l'inverno vengono alimentate con fieno e prodotti naturali rigorosamente no OGM.

La prima lavorazione inizia entro 2 ore dalla mungitura; il latte viene successivamente sottoposto a severi controlli che interessano tutte le fasi della lavorazione, sino al prodotto finito, al fine di garantire la massima qualità e genuinità. Per la Fontina la lavorazione è fatta nella rigorosa osservanza del disciplinare

DOP.

I principali prodotti del caseificio sono:

- **Formaggi stagionati** - Fontina DOP, Chateau d'Arnad, Tome con varie stagionature e alle erbe, Toma di Gressoney, Bleu d'Aoste
- **Formaggi freschi** - Ricotta, Salignon, Tomini naturali e alle erbe, Robiola, Caciotta, Scamorza, Mousse con erbe, Burro
- **Caprini freschi e stagionati**
- **Latte fresco pastorizzato**
- **Yogurt naturali e alla frutta**
- **Miele**
- **Salse per formaggi**
- **Pane di segale**

I punti di forza dell'azienda sono la genuinità dei prodotti e i prezzi convenienti.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 2M € ÷ 10M €

Numero Dipendenti: 11 ÷ 20

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Via Nazionale, 7

11020 Arnad (AO)

Tel. +39 0125 966261

E-mail: ufficio@cooperativaevancon.it