Il Gelato Kmø

«Ottenere un prodotto finale di alta qualità significa non lasciare niente al caso e prendersi cura di ogni dettaglio, passaggio per passaggio: dall'individuazione delle materie prime migliori al modo in cui viene consegnato nelle mani del cliente, il prodotto deve essere accudito e amato»; è questa la filosofia che ha animato il progetto del **Gelato a Km 0.**

La genesi di questo prodotto parte dai prati delle montagne dell'Alta Valle d'Aosta dove crescono ben 36 erbe officinali in ogni metro quadrato.

Dopo la mungitura nelle stalle di malga, questo nettare viene portato alla Fromagerie di Brusson, in Val d'Ayas, a pochi chilometri dalla Torretta, punto di convergenza di 50 allevamenti della zona e di circa due milioni di litri di latte all'anno.

Il latte pastorizzato arriva quindi nel laboratorio de La Torretta, dove viene utilizzato come base per la produzione del loro gelato insieme ad altri prodotti di prima scelta.

Le fragoline di bosco, i lamponi e gli altri piccoli frutti usati per i gusti sono tutti autoctoni.
L’impresa ricrea anche sapori fortemente evocativi per la tradizione gastronomica valdostana come ad esempio il **gusto al vin brulè** e quello **alla polenta e brossa**.

A bordo di un furgone tatuato con una grande mucca e di un carrettino in legno come quelli dei gelatai di una volta, l’impresa partecipa a feste di paese, sagre e fiere, concerti ed eventi per far conoscere il prodotto a residenti e turisti.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

IMPRESA FEMMINILE

Indirizzo

Frazione Maé, 8

11020 Challand-Saint-Anselme (AO)

Tel. +39 0125 965218

E-mail: info@ilgelatokm0.com

Social Network: