



Agrival (Ristorante Del Monte di Berolatti Luca)



Agrival®, lo storico marchio valdostano di marmellate, confetture, salse e chutney, è stato rilevato nel 2015 dallo Chef Luca Berolatti, che ha deciso di abbracciare le tradizioni e il rigore nei metodi di produzione come un sinonimo di qualità.

Tutti i prodotti, di pregio e carattere, vengono infatti confezionati senza l'aggiunta di addensanti, coloranti o additivi di nessun genere.

A base di mele valdostane non sono soltanto le **confetture extra per la colazione**, con la variante **mela e pompelmo rosa** per l'ora del thé, ma anche le diverse salse per accompagnare bolliti e arrostiti e quelle da abbinare ai diversi formaggi: dalla bizzarra **mela e liquirizia** da abbinare agli erborinati, alla classica **mela e pomodoro verde** per i formaggi a pasta grassa come la Fontina e alla più sfiziosa **mela e habanero**, adatta sia ai formaggi che alle carni bollite.

Legata ai prodotti tipici e al territorio valdostano, come le confetture a base di mela, è la **crema spalmabile "Reina dou lacè"**, chiamata la Regina del Latte in quanto a base di latte di mucca pezzata rossa valdostana, nocciole Piemonte IGP e cacao.

NOVITA' - Agrival ha avviato una interessante collaborazione con la **Maison des Anciens Remèdes** per la produzione di **antichi rimedi naturali**.

Tutti i prodotti vengono realizzati con materie prime altamente selezionate.

I vari passaggi della produzione avvengono in maniera totalmente artigianale: dalla selezione della frutta, alla cottura 4 kg per volta, all'invasettamento, fino all'etichettatura.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Corso Lancieri d'Aosta, 13/I

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 347 7818340

E-mail: luca.berolatti@gmail.com

Social Network: