



Pasticceria Artigianale Mauro Tessaur & C. s.a.s.



La **Pâtisserie Artisanale Tessaur**, fondée en 1984, a, dès le début, essayé de séduire ses clients en sélectionnant les meilleures matières premières.

Au cours des années, différents **produits** ont vu le jour, **aussi bien sucrés que salés**, à pâte levée ainsi que des **produits inspirés par la région du Val d'Aoste contenant des matières premières locales et liées au territoire**.

Compte tenu de la grande qualité de ces matières premières et d'autres produits dérivés, comme les **fruits des vendanges**, une ligne spéciale à déguster a été créée, qui se conserve facilement en gardant toute sa bonté.

Parmi les spécialités on trouve la **Doucereinetta**, développée en collaboration avec Cofruits de Saint-Pierre et réalisée avec des pommes reinettes et du Muscat de Chambave flétri.

Les produits sont vendus au détail, dans le point de vente de Pont-Saint-Martin, ou distribués en gros.

La pâtisserie a été récompensée par :

- Iginio Massari à la « La città del gusto » de Gambero Rosso parmi les meilleures en Italie **2014** dans la catégorie « **meilleur gâteau à pâte levée** »
- Paul Massobrio, lors du célèbre événement de la culture et du goût « **Golosaria** » en **2012**.

La société en chiffres

Chiffre d'affaires: < 500.000 € -- Effectif: < 10

Caractéristiques

Contact Details

Via E. Chanoux 100,
11026 Pont-Saint-Martin (AO)

Web Site: http://www.pasticceriatessaur.it/pasticceria_Tessaur/Pasticceria_artigianale_Tessaur.html

Email: maurotes60@gmail.com

Social Network

- Facebook: <https://www.facebook.com/pasticceria.baraggiatessaur>