Agrival (Ristorante Del Monte di Berolatti Luca)

Agrival ®, la marque historique valdôtaine de **marmelades**, de **confitures**, de **sauces et chutneys**, a été repris en 2015 par le chef Luca Berolatti, qui a décidé d'embrasser les traditions et la rigueur dans les méthodes de production en tant que synonyme de qualité.

Tous les produits, de qualité supérieure et de caractère, sont en effet réalisés sans l'ajout d'épaississants, de colorants ou d'additifs de toute nature.

On ne trouve pas que les confitures extra à base de pommes valdôtaines pour le petit-déjeuner, avec une variante pomme et pamplemousse rose pour l'heure du thé, mais également les différentes sauces pour accompagner les viandes rôties et bouillies et celles à associer aux différents fromages : de la pomme et réglisse particulière à goûter avec les fromages bleus, à la classique pomme et tomate verte sur les fromages à pâte grasse comme la Fontina et la plus goûteuse pomme et habanero, qui s'associe aussi bien aux fromages qu'aux viandes bouillies.

Liée aux produits typiques et au territoire valdôtain, comme les **confitures à base de pomme**, on trouve également la **pâte à tartiner "Reina dou lacë"**, appelée la Reine du Lait, car fabriquée à partir de lait de vache tachetée rouge valdôtaine, noisettes du Piémont IGP et cacao.

NOUVEAUTÉ - Agrival a commencé une collaboration intéressante avec la Maison des Anciens Remèdes pour la production de remèdes naturels anciens.

Tous les produits sont fabriqués avec des **matières premières soigneusement sélectionnées**.

Les différentes étapes de la production se déroulent de façon totalement artisanale, de la sélection du fruit, à la

cuisson 4 kg à la fois, à la mise en bocal, jusqu'à l'étiquetage.

La société en chiffres

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

Caractéristiques

PRODUITS CERTIFIÉS |

Contact Details

Corso Lancieri d'Aosta, 13/I
11100 Aosta (AO)
:
Email: luca.berolatti@gmail.com

Social Network

- Facebook: https://www.facebook.com/marmellateagrival