

**BRÉDY BRUNO**

Bredy Bruno



L'azienda **Bredy Bruno**, nata nei primi anni settanta, ha da allora conosciuto un costante aumento della propria attività in termini di fornitori, clienti e volume di merce trattata.

Il titolare è il signor Bruno, coadiuvato dalla moglie Ivonne e dai due figli. Le strutture aziendali consistono in **cinque casere** (4 utilizzate da ottobre a maggio e una estiva da giugno a settembre per il latte prodotto in alpeggio) per la trasformazione del latte in Fontina DOP, **quattro magazzini di stagionatura** della stessa dalla capienza complessiva di circa 30.000 forme, **due strutture d'alpeggio estivi** ed infine **un locale per il confezionamento**, la porzionatura e la spedizione della merce.

L'attività svolta è di raccolta latte e una parte di forme fresche da aziende agricole dislocate solo in Valle d'Aosta, trasformazione del latte nei caseifici, stagionatura, confezionamento, porzionatura e spedizione della **Fontina DOP** o Formaggio valdostano a piccoli dettaglianti, intermediari e supermercati in Valle d'Aosta e Italia.

Le pezzature in vendita della Fontina sono: intera, metà, quarti e ottavi.

La trasformazione nei caseifici avviene due volte al giorno (mattino e sera) con il latte crudo derivante da una sola mungitura di bovine di razza valdostana nutrite con foraggio valdostano.

Dopo una stagionatura minima di 80 giorni le forme vengono presentate ad una commissione del Consorzio Tutela Fontina che pone il timbro caratteristico della Fontina DOP oppure il timbro "Formaggio Valdostano" nel caso in cui non ci siano i requisiti come da disciplinare.

L'azienda Bredy Bruno fa parte del **Consorzio Tutela Fontine** ed è iscritta al **registro Certidop** (CSQA di Thiene), organismo di certificazione e controllo delle DOP, dalla quale viene periodicamente controllata.

L'azienda è nel settore da circa 40 anni e da sempre segue l'intero processo produttivo.

Le aziende agricole fornitrici vengono controllate periodicamente sia nei requisiti sanitari che nei requisiti come da disciplinare per la produzione di latte di qualità.

Casari esperti seguono poi con attenzione la trasformazione del latte e la successiva stagionatura per ottenere un prodotto finale di ottima qualità.

Infine il confezionamento, la prozionatura e la spedizione del prodotto viene curata nei particolari in modo da soddisfare i clienti e i consumatori finali.

I numeri dell'azienda

Fatturato: 2M € ÷ 10M € -- Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI |

Contact Details

Fraz. Variney-Savin, 30
11010 Gignod (AO)

:

Email: bredybrunoformaggi@libero.it