

## CHAMBAVE ROUGE

Le vin Chambave Rouge est produit dans la "Crotta de Vigneron" avec le 70% des raisins Petit Rouge. Le raffinement dure six mois en fûts d'acier et de bois. Est un vin sec, salé et harmonieux.



LA CROTTA DI VEGNERON

## MIEL

Le miel de gélée des fleurs est un produit typique de toute la Vallée d'Aoste. Le miel est le résultat de la pollinisation des fleurs par les abeilles.



Sont des PAT le miel de rhododendron, le mille fleurs et le miel de châtaignes



## PRODUITS DE LA VALLÉE D'AOSTE



entre

G  
O  
Û  
T  
S

et

S  
A  
V  
E  
U  
R  
S



## TOMA DE GRESSONEY

La Toma de Gressoney est une P.A.T et est produit à Gressoney, la matière première utilisée est le lait de bœuf. Il a un parfum doux et alpin, il a un goût sucré, salé, acide et amer.

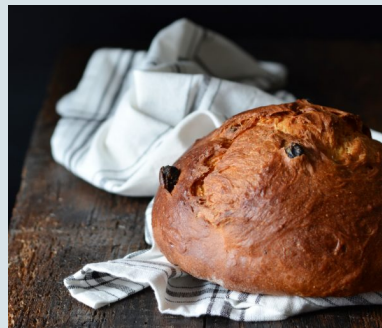


La Tome a une couleur bronze, l'apparence externe est blanc avec des trous. Il doit être conservé à + 4 ° C. Il se consomme avec du vin, des légumineuses et de la charcuterie.



## MECOULIN

C'est un produit au levain riche et doux enrichi de raisins secs macérés dans du rhum. C'est un pain sucré typique de la région, avec une consistance molle avec des raisins secs. Il est consommé en dessert pendant la période de Noël. Est produit surtout à Cogne, en Vallée d'Aoste.



Il est cuit dans des fours à bois, il se consomme en dessert, généralement accompagné de crème de Cogne

*Balagna, Bertot, Borney, Collè, Communod, Curtaz, Festi, Giresi, Regazzoni, Romeo*



## REBLEC

Le Reblec est un petit fromage frais, blanc, à pâte molle et crémeuse, de petite taille, fabriqué à partir de crème à la surface spontanée, auquel on ajoute du lait cru entier.



Celui-ci est chauffé à 38-39 °C puis caillé. Après avoir été coupé et placé dans des moules, le produit est laissé à sécher dans un endroit chaud pendant 12 à 24 heures.



## TORRETTE



Le Torrette est un vin typique de la Vallée d'Aoste, qui est produit à Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve et Introd. En premier lieu les raisins sont égrappés, ensuite la fermentation effectuée à une température contrôlée de 26-28 ° C. Le moût-vin reste 8-10 jours au contact des peaux. La fermentation malolactique est réalisée entièrement en acier, la conservation sur lies fines pour favoriser la maturation et augmenter la complexité de saveur et d'arôme est maintenue en partie en acier et en partie en bois. Le vieillissement en bouteille dure environ 3 mois.



## LARD D'ARNAD

Le Lard d'Arnad D.O.P. est un saucisson séchée savoureuse et parfumée, assaisonnée de sel, d'épices et d'arômes de montagne, qui est un produit d'excellence d'Arnad, en Vallée d'Aoste.



Il est obtenu à partir du dos du porc qui, dans les 48 heures suivant l'abattage, est coupé en morceaux rectangulaires et placé dans des conteneurs en bois spéciaux appelés Doils, dans lesquels il subit le processus de maturation.

## JUS DE POMME



Le jus de pomme est produit dans presque toute la vallée d'Aoste. Il est considéré à la fois comme un aliment et aussi comme une boisson.

Il est consommé comme boisson non alcoolisée, servi frais ou en hiver, il fait très chaud.

Il peut être combiné avec le "Sanbitter" rouge.

Il est produit en hachant des pommes dans un moulin à légumes jusqu'à ce qu'elles deviennent une purée, elles sont pressées et le jus naturel en sort



## MOTSETTA

La "motsetta" est un saucisson saumurée d'origine ancienne, reconnue comme P.A.T. italienne.

Il est produit dans toute la Vallée d'Aoste à partir de morceaux de viande maigre, principalement du muscle ou de la cuisse. La viande peut être de bœuf, de mouton, de chèvre, de porc ou de gibier.

Il est préparé uniquement avec les parties les plus maigres, c'est pourquoi il est idéal pour les régimes alimentaires, en plus d'être très savoureux et aromatique.



## ENFER D'ARVIER



L'Enfer d'Arvier est un vin rouge de la sous-région d'Arvier. Ce sous-domaine a été créé en 1971. C'est un vin rouge à la saveur intense et corsée, avec une couleur rubis, et un goût sec et velouté qui libère un arrière-goût amer. Il est composé à 85% de raisins Petit Rouge et le reste de Vien de Nus, Neyret, Dolcetto, Pinot noir et Gamay. Il a une conservation de 15 ans. La température de service est de 16 à 18 degrés. La teneur en alcool est de 13 degrés.

