

Unser Partner in der Region Nordbaden

Vallée Verte

Käse ist Kultur

Vallée Verte

Vallée Verte ist einer der führenden Bio-Käse Importeure Deutschlands. Im Zentrum des Handelns steht der lebendige Austausch zwischen Traditionskäsereien, bäuerlichen Familienbetrieben und den modernsten Käsereien aus ganz Europa und dem deutschen Fachhandel. Dahinter steht die Überzeugung: Das Lebensmittel Käse ist ein europäisches Kulturgut.

Charaktervolle Spezialitäten

Schneeweiße frische Ziegenkäse, imposante goldgelbe Räder traditioneller Alpen-Käse, blau-marmorierte Laibe – bei Vallée Verte gibt es auch die Vielfalt abseits des Mainstreams. Rohmilchkäse, Hartkäse, Weichkäse, traditionelle Spezialitäten, Käsetrends und Neuprodukte: Dem Fachhandel bietet das Vallée Verte-Sortiment die Chance, das Käsesortiment als kulinarisches Erlebnis mit europäischem Flair zu inszenieren und sich mit charaktervollen Produkten zu profilieren.



Geschichten von Generationen

Ob in Felshöhlen, seit Generationen genutzten Käsekellern oder Hallen mit hochmoderner Klimatechnik: Das Team von Vallée Verte hat sich zur Aufgabe gemacht, die besten Bio-Käse Europas zu finden und dem Bio-Fachhandel zugänglich zu machen. Manche dieser Sorten werden seit Jahrhunderten nach dem gleichen Verfahren in der gleichen Region hergestellt, andere in Familienbetrieben seit Generationen nach streng gehütetem Rezept gefertigt. Bei Vallée Verte ist man überzeugt: Diese Produkte sind Kulturgüter, die genauso zum europäischen Erbe gehören, wie Architektur und Musik. Die Begeisterung für die komplexen Geschmäcker, Konsistenzen

und Aromen verbindet Vallée Verte mit den Erzeugern, die diese Produkte herstellen. So entstehen Beziehungen auf Augenhöhe, geprägt von Respekt, Anerkennung und persönlichem Miteinander.

Bio im Einklang mit der Natur

Verantwortung für das Wohl der Tiere, für Mensch und Natur: Gute Gründe, um auf Bio zu setzen. Für Vallée Verte ist Bio noch mehr: eine logische Fortsetzung der traditionellen Lebensmittelherstellung im Einklang mit der Natur – viele Käsesorten gibt es schließlich schon viel länger als die industrialisierte Agrarwirtschaft.

Familienbetrieb Vallée Verte

Vallée Verte wurde 1999 gegründet. Firmensitz des inhabergeführten Unternehmens ist Kehl in der deutsch-französischen Grenzregion. Im Sortiment sind rund 370 Bio-Spezialitäten aus 13 Ländern. Begeisterung und Leidenschaft stehen bei dem mehrsprachigen, stets neugierigem Team der Käseversteher von Vallée Verte auf einer soliden Basis von umfangreichem Sachverstand, logistischer Zuverlässigkeit und konsequenter Serviceorientierung. Im Mittelpunkt steht dabei für Vallée Verte auch hier die Philosophie, alle Beteiligten als Partner zu begreifen: Für ein erfolgreiches, vertrauensvolles Miteinander und eine nachhaltige Zukunft der Ernährung – in der Käsespezialitäten ihren selbstverständlichen Platz haben.



Kontakt

Vallée Verte Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH

Freiburger Str. 2a, 77694 Kehl-Auenheim

Telefon + 49 7851 99 45 69 10, Telefax: + 49 7851 99 45 69 99

www.vallee-verte.de