

UNA POSIZIONE SOLIDA E DI SPICCO NEL MONDO DEL BAKERY SURGELATO

Nel contesto dell'evoluzione aziendale e di mercato avvenuta nel corso degli anni, a restare immutati sono i valori portanti e gli obiettivi di Dolciaria Acquaviva: azienda campana specializzata nella produzione di prodotti da forno surgelati dolci e salati per il canale Horeca e per la Gdo.

Come racconta il **Ceo Pierluigi**

Acquaviva: "Nonostante i cambiamenti che il gruppo ha vissuto negli ultimi tempi, il nostro obiettivo da oltre 40 anni è sempre lo stesso, ovvero **soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti e i gusti dei consumatori**".

Obiettivo che l'azienda porta avanti anche acquisendo realtà imprenditoriali specializzate, per consolidare la propria

presenza nel canale modern trade e rafforzare il contatto con il cliente finale. Grazie anche a prodotti iconici con cui Acquaviva presidia il banco panetteria della Gdo, come il pane speciale Schiocco, la cui ricetta brevettata unisce la sfogliatura del croissant con il sapore del pane autentico.

L'INNOVAZIONE A COLAZIONE

Il marchio, inoltre, attesta un'importante crescita dei prodotti al burro per la prima colazione anche nel canale moderno: "Le nostre referenze della linea tutto burro La Lune croissant farcito al pistacchio da 95 g e croissant vuoto da 60 g ci stanno dando grandi soddisfazioni", spiega

IN BREVE

35.000 MQ

L'area produttiva, con 4 plant in Italia e 10 linee di produzione in totale

OLTRE 530 MLN

I pezzi prodotti all'anno

OLTRE 60

Le insegne della Gdo servite, tra le più riconosciute sul mercato

Acquaviva. Un ulteriore rafforzamento in Gdo è stato il lancio, nel 2022, della linea retail Acquaviva: una gamma di prodotti da forno dolci e salati per il consumo domestico, nata per garantire al consumatore eccellenze made in Italy per ogni momento della giornata. Sono state studiate ricette ad hoc, ispirate a principi di sostenibilità, impiegando materie prime di filiera tracciata e ingredienti certificati selezionati sul territorio.



IL CROISSANT D'OLTRALPE RIVISITATO DALLA SAPIENZA DOLCIARIA ITALIANA

Impasto dorato e sfogliato, con il 24% di burro e con lievito naturale.

Pack da quattro pezzi da 60 g, con Qr-code per accedere a video tutorial grazie a cui preparare la colazione a casa come farebbero gli specialisti dei prodotti da forno.

Acquaviva
SFORNIAMO BONTÀ

PER INFO

Tel. + 39 081 5026008

www.dolciariaacquaviva.com

info@dolciariaacquaviva.it

