

Un prezioso alleato per bar e pasticcerie

Il gruppo Dolciaria Acquaviva investe sulla gamma dei fritti già cotti lanciando nuove referenze con ricette e confezioni rinnovate. Anche l'associazione Apei riconosce il successo dello spirito artigianale

Sono oltre 530 milioni i surgelati che ogni anno vengono prodotti da **Dolciaria Acquaviva** per raggiungere bar, pasticcerie, ristoranti e hotel in Italia e nel mondo. L'azienda campana, nata nel 1979, rappresenta oggi uno dei principali player nel mondo dei prodotti da forno surgelati, sia dolci sia salati, per il canale Horeca e Gdo.

"In tutti questi anni non abbiamo mai smesso di lanciarcì in nuove sfide, investendo in tecnologie e know how, per rispondere al meglio alle esigenze dei professionisti del settore", racconta **Pierluigi Acquaviva**, **Ceo** del gruppo Dolciaria Acquaviva.

NUOVE REFERENZE PER I FRITTI GIÀ COTTI

Dà prova dell'impegno di Dolciaria Acquaviva l'investimento realizzato nel 2022 per potenziare il comparto dei **fritti già cotti**.

"Abbiamo attivato una linea produttiva dedicata, tra le più performanti in Europa, per migliorare e ampliare il numero di referenze autoprodotte", spiega il Ceo. Nel corso del 2023, infatti, Acquaviva ha lanciato le **nuove referenze ciambelle e krapfen**, per le quali sono stati implementati ricetta e confezionamento. I prodotti sono realizzati **senza olio di palma, con burro e con lievito naturale nell'impasto**: una ricetta bilanciata per garantire un gusto delizioso e un aroma delicato, una masticabilità perfetta e una leggerezza inaspettata.

La **confezione smart** completa il progetto della linea: flowpack da tre pezzi per le ciambelle e da quattro pezzi per i krapfen, in plastica PP05 100% riciclabile, per un pack salva freschezza, salva spazio e anti spreco.

FILOSOFIA ARTIGIANALE PREMIATA DA APEI

"Ciò che ci contraddistingue è che, nonostante la continua evoluzione e l'innovazione, abbiamo conservato la **filosofia artigianale**, adattandola alla dimensione industriale", osserva **Federica Moretti, Marketing & communication manager Dolciaria Acquaviva**. Un approccio che è stato riconosciuto anche da Apei, l'associazione Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, che raccoglie le migliori professionalità e i tecnici più sapienti della pasticceria. "La prestigiosa commissione ha assaggiato e valutato il nostro **croissant dritto al burro 24% La Lune** e lo ha dichiarato **'prodotto approvato da Apei'**, poiché rispetta gli standard di qualità richiesti e presenta parametri di eccellenza delle caratteristiche organolettiche e tecniche della ricetta. La storia di Dolciaria Acquaviva – conclude Pierluigi Acquaviva – nasce proprio da un laboratorio di pasticceria e siamo felici che l'eccellenza della pasticceria italiana abbia riconosciuto la nostra volontà di offrire un prodotto che conservi i principi della produzione artigianale, con tutti i vantaggi e le performance della realtà industriale che oggi incarniamo".



LA LINEA TUTTO BURRO LA LUNE

"Con la linea La Lune abbiamo rivisitato con la sapienza dolciaria italiana il classico croissant d'Oltralpe dalla forma dritta, combinando la fragrante sfogliatura dorata del burro con un gusto delicato che ha convinto anche gli ambasciatori delle eccellenze italiane del mondo del dolce".



PER INFO

**Dolciaria Acquaviva Spa - Zona A.S.I. Aggl. Ind. - Aversa Nord - Loc. Saraghella
Cappella Nuova Fabbr. 1 - 81030 - Gricignano D'aversa (CE)
www.dolciariaacquaviva.com**