

Innovation by

Acquaviva

SFORNIAMO BONTÀ

1. SOFIA: LA RIVISITAZIONE DELLA POLACCA TOSCANA

Con il lancio di Sofia, Dolciaria Acquaviva presenta sul mercato la propria **rivisitazione della polacca toscana**: un cornetto dritto vuoto, dalla forma più corta, ideale per accogliere meglio qualsiasi farcitura.

Sofia è realizzata **con lievito naturale** ed è disponibile nella **versione con burro e tutto burro (24%)**. L'aspetto artigianale della Sofia rende distintiva la vetrina di ogni bar ed è ideale per la personalizzazione delle pasticcerie e panifici.



2. LA COLLABORAZIONE CON BISCOFF®

L'innovativa linea di muffin "I Milanesi" incontra il gusto unico e inimitabile del biscotto Biscoff® per dare vita a un'idea originale e deliziosa: **il Milanese Biscoff®**. Un morbido impasto realizzato con yogurt e purea di carota che racchiude una ricca **farcitura di crema Biscoff®**, ricoperto con **crumble di biscotto Biscoff®**. Una collaborazione che conferma il lavoro di ricerca&sviluppo di Acquaviva, volto a studiare continuamente nuove ricette, creando partnership di valore.

3. LA NUOVA LINEA ROUNDY

Roundy è il nome della nuova linea dei **fritti già cotti** firmata Acquaviva. Il gruppo ha attivato una linea produttiva dedicata, tra le più performanti in Europa, per migliorare e ampliare il numero di referenze autoprodotte, come **krapfen e ciambelle**. I prodotti della linea sono realizzati con **burro e lievito naturale** nell'impasto, una ricetta che garantisce un gusto delizioso e un aroma delicato, una masticabilità perfetta e una leggerezza inaspettata. La confezione smart completa il progetto della linea: in flowpack **da 3 pezzi per le ciambelle, da 4 pezzi per i krapfen e da 5/6 pezzi per i formati mini**; in plastica PP05 100% riciclabile, per un pack **salva freschezza, salva spazio e anti spreco**.



4. LA FAMIGLIA DELLE SFOGLIE CRESCHE

La famiglia delle sfoglie dà il benvenuto ad una nuova arrivata in casa Acquaviva: **Eva**, un prodotto che unisce la tradizione alla valorizzazione delle produzioni locali. Eva è un friabile impasto di **pasta sfoglia**, disponibile in due versioni: una farcita con deliziosa crema pasticceria e un'altra con farcitura di **Albicocca del Vesuvio al 50%, di filiera tracciata**; entrambe ricoperte da croccanti fette di mela. Un'alternativa a colazione che unisce la croccantezza della sfoglia e la cremosità deliziosa della farcitura d'eccellenza.



5. SCHIOCCO INCONTRA IL MONDO DELLE PROTEINE

Con **Schiocco Proteico**, la **ricettazione brevettata** del pane speciale Schiocco incontra il mondo delle proteine: una novità che unisce il **gusto fragrante del pane sfogliato come il croissant** e – per chi lo desidera – una **fonte di proteine** in più per il proprio regime alimentare: per un piacere croccante, originale e goloso.



PER INFO
info@dolciariaacquaviva.it
081 502 6008
www.dolciariaacquaviva.it