

DOLCIARIA ACQUAVIVA

CATEGORIA AZIENDA TRADUZIONE INGLESE

Il fil rouge che da sempre ha guidato la Dolciaria Acquaviva, sin dagli albori, è la spinta a innovare la tradizione. Ogni giorno negli stabilimenti si compie una magia: la realizzazione del perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione, ricerca e semplicità, tecnologia e artigianalità.

In un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo, nasceva la passione di Acquaviva per la bontà. La tradizione pasticceria del territorio e l'amore per le specialità regionali da sempre motivano le scelte aziendali, ispirando nel lavoro di ogni giorno e nella realizzazione di prodotti autentici e inimitabili.

Dolciaria Acquaviva, nata nel 1979 come piccola e prospera industria dolciaria a conduzione familiare, è oggi un'azienda internazionale consolidata e affermata nel settore dei prodotti da forno surgelati. Ogni giorno, la cultura culinaria Campana insieme al know-how tecnologico, danno armoniosamente vita a deliziosi prodotti da forno surgelati.

La surgelazione consente infatti di conservare in modo naturale e senza conservanti, permettendo ai professionisti del mondo Ho.re.ca di sfornare ogni giorno fragranti prodotti da forno nel rispetto delle norme e di offrire un'esperienza unica di bontà ai propri clienti.

Pur rimanendo fedele alla tradizione pasticceria italiana, l'azienda, attenta ai continui mutamenti di mercato e alle diverse esigenze dei consumatori, ha ampliato nel tempo la propria gamma di prodotti da forno surgelati. Dolciaria Acquaviva oggi ha uno stabilimento di 32.000 mq, caratterizzato da impianti all'avanguardia con elevata capacità produttiva, circa 530 milioni di pezzi all'anno, che consentono di lavorare con elevati standard qualitativi, combinando innovazione tecnologica e tradizione.

Questi numeri poderosi sono avvalorati da un trend di continua crescita di business: il gruppo registra infatti + 106% negli ultimi 6 anni, numerosi premi dal 2016 al 2019 per le performance di bilancio e una chiusura nel 2019 con circa 65 milioni di fatturato.

Nel 2020 si conferma nuovamente tra le 66 top aziende campane premiate per livello gestionale e affidabilità finanziaria con il prestigioso riconoscimento "Industria Felix".

L'obiettivo ultimo del gruppo è consolidare la propria offerta, sviluppando opportunità tramite acquisizioni, diversificazione della gamma e un forte piano di investimenti.

Nonostante le evoluzioni, le scelte dell'azienda continuano a fondarsi sui cardini di qualità degli ingredienti, sicurezza alimentare e realizzazione di "una esperienza" di prodotto.

Per incontrare questi obiettivi, Dolciaria Acquaviva impiega solo materie prime accuratamente selezionate e monitorizza attentamente tutto il processo produttivo secondo gli standard HACCP e le certificazioni ISO, IFS e BRC.

Inoltre, l'azienda ha reso centrale l'investimento nella sostenibilità, dall'impianto fotovoltaico che ne ha ridotto l'impatto ambientale, sino alle certificazioni per l'olio di palma certificato RSPO Segregato e il cacao UTZ (programma di certificazione mondiale per il Cacao sostenibile).

Infine, Acquaviva sta finalizzando progetti con ingredienti "Italiani" e selezionati riconosciuti come eccellenze locali, tra cui farina 100% italiana, confetture italiane, nocciole italiane e solo uova da allevamento a terra.

L'utilizzo delle migliori materie prime, il continuo monitoraggio degli standard qualitativi di processo e prodotto, l'attenzione ai mutamenti delle abitudini e al cambiamento dei gusti dei consumatori, sono caratteristiche che hanno portato Dolciaria Acquaviva a ottenere sempre più successo nel settore dei prodotti da forno, sia in Italia che all'estero.

Our passion for tastiness was born in a country which praises one of the oldest and richest culinary cultures in the world.

The pastry tradition of our territory and the love for regional specialties have always motivated our choices, inspiring us in our daily work and in creating authentic and unique products. Dolciaria Acquaviva, founded in 1979 as a small and

prosperous family-run confectionery industry, is now a well-established international company in the frozen baked goods sector.

Every day, the culinary culture of Campania together with technological know-how, harmoniously give life to delicious frozen baked products.

In fact, freezing allows to preserve in a natural way and without preservatives, allowing professionals from the Ho.re.ca world to bake fragrant baked goods every day in compliance with the rules and to offer a unique experience of tastiness to their customers.

Dolciaria Acquaviva today has a 32,000 square meter factory, with high production capacity (530 million pieces / year) that allow you to work with high quality standards, combining technological innovation and tradition.

These impressive numbers are supported by a trend of continuous business growth: the group in fact recorded + 106% in the last 6 years, numerous awards from 2016 to 2019 for balance sheet performance and a closure in 2019 with

about 65 million. In 2020 it is confirmed again among the 66 top Campania companies awarded for management level and financial reliability with the prestigious "Industria Felix" award.

The successful adventure of Dolciaria Acquaviva led in 2019 to an important partnership with the Ergon Capital investment fund.



Despite the evolutions, the company's choices continue to be based on the quality of ingredients, food safety and the creation of an "experience".

To meet these objectives, Dolciaria Acquaviva uses only carefully selected raw materials and thoroughly monitors the entire production process according to HACCP standards and ISO, IFS and BRC certifications.

In addition, the company has made massive investments in sustainability, from the photovoltaic system that has reduced its environmental impact, up to the certifications for RSPO Segregated certified palm oil and UTZ cocoa (worldwide certification program for Sustainable cocoa).

Finally, Acquaviva is finalizing projects with "Italian" ingredients recognized as local excellences.

The use of the best raw materials, the continuous monitoring of process and product quality standards, attention to changes in habits and evolutions in consumer tastes, are features that led Dolciaria Acquaviva to obtain more and more success in the frozen bakery products sector, both in Italy and abroad.

