

DOLCIARIA ACQUAVIVA, IL FROZEN BAKERY FA ROTTA SULL'ECCELLENZA ITALIANA

Dolciaria Acquaviva nasce oltre 40 anni fa, in un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo, Napoli. "La passione per la bontà e per la tradizione pasticceria del territorio arricchiscono da sempre le nostre scelte – afferma **Federica Moretti, Marketing Manager Dolciaria Acquaviva** – ispirandoci nel lavoro di ogni giorno e nella realizzazione di prodotti che regalino un'emozione e un'esperienza a chi li gusta. Crediamo che proprio questa visione abbia garantito all'azienda un trend di continua crescita. Oggi abbiamo **una superficie operativa di oltre 32mila mq, tre linee di produzione, una capacità produttiva di circa 530 milioni di pezzi annui** solo nell'hub di Gricignano (Ce). Contiamo

tre ulteriori stabilimenti nel nord della Penisola, con gli hub di Alfianello (Bs), Burago di Molgora (Mb) e Buccinasco (Mi). Abbiamo presidio nazionale e internazionale e **un assortimento che conta oltre 500 referenze**".

L'offerta comprende una vasta gamma di **prodotti da forno dolci e salati, per soddisfare ogni gusto ed esigenza**, dai prodotti con lievito madre, lievito naturale, margarina, burro, alle gamme vegana, integrale, multicereali e senza glutine.

"I numeri dei canali Horeca e Gdo – afferma **Pierluigi Acquaviva, Ceo Dolciaria Acquaviva** – confermano le tendenze in crescita dell'healthy e del bio, a cui si unisce un rinnovato interesse e senso di appartenenza legato al made in Italy, soprattutto

nel mondo della prima colazione, degli snack dolci e salati, della panificazione, dove trionfano gli ingredienti locali, provenienti da filiere verificate. Così abbiamo deciso di **ampliare la gamma con nuovi prodotti calibrati con esperienza nel gusto e nell'apporto di nutrienti**; abbiamo inaugurato l'anno con la linea Caruso, che celebra la colazione italiana, ma soprattutto stiamo approfondendo i progetti per il mondo della Gdo e del retail. Inoltre, scegliamo accuratamente i fornitori: già da gennaio 2020, per la realizzazione degli impasti **utilizziamo solo zucchero proveniente da cooperative agricole italiane**, raccolte sotto il marchio di Italia Zuccheri; abbiamo ottenuto le **certificazioni per l'olio di palma certificato Rspo Segregato e il cacao Utz**. Infine, stiamo facendo importanti passi in avanti nel campo della sostenibilità ambientale e della tracciabilità".

LINEA CARUSO: LA RICETTA PERFETTA PER UN BUONGIORNO ALL'ITALIANA

La gamma racchiude e **celebra le eccellenze della nostra Penisola**: lievito naturale, farina e zucchero 100% italiani per gli impasti, farciture con albicocca del Vesuvio, crema di nocciole italiane e crema pasticceria con limoni di Sicilia.



La Qualità nei Prodotti da Forno

PER INFO
Tel. + 39 081 5026008
www.dolciariaacquaviva.it
info@dolciariaacquaviva.it