

Colazione italiana d'eccellenza



Snack dolci e salati per tutti i gusti all'insegna del trionfo degli ingredienti locali

Da oltre 40 anni, Dolciaria Acquaviva, nata in un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo, interpreta e ci racconta la Colazione Italiana. «La passione per la bontà, per la tradizione pasticceria del territorio e l'amore per le specialità regionali, da sempre, motivano le nostre scelte, ispirandoci nel lavoro di ogni giorno e nella realizzazione di prodotti autentici e inimitabili» afferma **Federica Moretti**, marketing manager dell'azienda. «Oggi abbiamo una superficie operativa di oltre 32mila mq, tre linee di produzione, una capacità produttiva di circa 530 milioni di pezzi annui, presidio nazionale e internazionale e un assortimento che conta ben oltre 400 referenze. La nostra offerta comprende una vasta gamma di prodotti da forno dolci e salati, per soddisfare ogni gusto ed esigenza. Produciamo un'ampia offerta di prodotti con lievito madre, lievito naturale, margarina, burro, vegani, integrali, multicereali e senza glutine. Il nostro obiettivo



è, infatti, fornire all' esercente prodotti da forno surgelati dolci e salati in grado di supportarlo nel soddisfare i suoi clienti e fidelizzarli».

UNA GAMMA IN ESPANSIONE

I numeri dei canali Horeca, e ancora di più del canale Gdo, confermano le tendenze in crescita healthy e 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. «Già da anni vediamo il nostro comparto Integrale e Multigrain crescere con continuità» commenta **Pierluigi Acquaviva**, amministratore delegato del Gruppo Dolciaria Acquaviva SpA - per cui abbiamo deciso di ampliare la gamma con nuovi prodotti calibrati con esperienza nel gusto e nell'apporto di nutrienti, come il nostro VEGANO more e sambuco, dolce

e aromatico; il MULTICEREALI fragole e pompelmo rosa, fresco e profumato; l'INTEGRALE vuoto, rifinito con grano saraceno e zucchero di canna. Inoltre, abbiamo inaugurato l'anno con la linea Caruso, una gamma di prodotti che racchiude e celebra le eccellenze della nostra Penisola: lievito naturale, farina 100% italiana, zucchero 100% italiano nei nostri impasti, farciture con albicocca del Vesuvio, crema di nocciole italiane e crema pasticceria con limoni di Sicilia. Insieme ai nostri fornitori, abbiamo selezionato gli ingredienti migliori, convinti che alimentare il circolo virtuoso della qualità made in Italy sia la strada giusta per generare valore. Due referenze in particolare, il cornetto Caruso vuoto e il Caruso all'albicocca del Vesuvio, sono già state premiate a livello internazionale con il Superior Taste Award a dimostrazione di come la colazione italiana di qualità sia un fattore distintivo».

UN'AZIENDA DINAMICA

Il settore Ho.re.ca, tra i più penalizzati dalle restrizioni, ha subito nel 2020 una contrazione di fatturato tra il -30% e -40%; ciononostante il Gruppo Acquaviva non si è fatto scoraggiare: l'azienda ha continuato a garantire il servizio ai clienti con flessibilità; assicurando al contempo condizioni di lavoro sicure; ha deciso di lanciare nuove linee di prodotto, con fiducia e determinazione, e continua a perseguire i piani di espansione. «Abbiamo appena finalizzato l'acquisizione di due brillanti realtà del settore: Unigel srl e Dolce Milano srl. L'operazione è profondamente strategica e ci permetterà di implementare il presidio di canali come la grande distribuzione e di ampliare la nostra offerta di referenze autoprodotte; siamo molto soddisfatti: queste azioni rafforzano il progetto di crescita iniziato con l'acquisizione di MilanoPane nel 2019» conclude l'amministratore delegato. ©



La Qualità nei Prodotti da Forno

Per maggiori informazioni:
<https://dolciariaacquaviva.com/>