

ITALIANI
DA SEMPRE

CARUSO
CON LIEVITO NATURALE

Acquaviva
La Qualità nei Prodotti da Forno

La Nuova Linea Caruso: la bontà ha una nuova fragrante armonia, che dura fino a sera

Dolciaria Acquaviva passione per la colazione italiana da oltre 40 anni

Materie prime certificate e selezionate con cura e impasti lavorati nel rispetto dei tempi di lievitazione: questo è, per Dolciaria Acquaviva, l'impegno per garantire genuinità. Nata in un luogo che vanta una delle culture culinarie più antiche e ricche del mondo, ogni giorno realizza prodotti dal gusto autentico e inimitabile. Il core business di Acquaviva è la croissanteria surgelata, indirizzata al canale Ho.re.ca e GDO dell'intero territorio nazionale ed estero. Una storia fatta di passione, tradizione, qualità e, da oltre 40 anni, di innovazioni. «Dopo il surreale momento storico vissuto, ci troviamo a fronteggiare una nuova sfida» – racconta Pierluigi Acquaviva, CEO dell'azienda – «e, come abbiamo già fatto nella crisi del 2008, la scelta è giocare in attacco e ripartire da noi, dall'Italia. La nostra azienda, che sceglie fornitori italiani e produce italiano, in-

vestirà e punterà proprio sulle nostre realtà. Dall'ampliamento della Linea Caruso, lanciata a gennaio 2020, con zucchero e farina 100% italiani, avendo la salda convinzione che non ci sia miglior momento per dimostrare di che "pasta" siamo fatti». L'azienda continuerà con progetti che sposino ed esaltino le realtà territoriali. La storia di Dolciaria Acquaviva ha inizio nel 1979, all'insegna della celebrazione del territorio, quando il capostipite Mario Acquaviva aprì a Ottaviano (Napoli), il primo stabilimento dedicato esclusivamente alla realizzazione di prodotti tipici campani. Da allora, l'azienda ha segnato un trend di continua crescita (+ 106% negli ultimi 6 anni). Nel 2020 si conferma per la 3a volta tra le 66 top aziende campane premiate per livello gestionale e affidabilità finanziaria con il prestigioso riconoscimento "Industria Felix". Info: www.dolciariaacquaviva.it ■■