

WHAT'S  
NEW?



## DOLCIARIA ACQUAVIVA PRESENTA SCHIOCCO: LA FUSIONE TRA PANE E CROISSANT

Fondata nel 1979, **Dolciaria Acquaviva** da oltre 40 anni supporta gli specialisti del settore Horeca, offrendo un'ampia gamma di prodotti da forno surgelati, dolci e salati, per soddisfare qualsiasi gusto ed esigenza. Oggi – con 35 mila mq di superficie operativa, dieci linee di produzione, una capacità produttiva di 530 milioni di pezzi annui e un assortimento di oltre 600 referenze – il gruppo presidia il mercato nazionale e internazionale, esportando in tutto il mondo eccellenze del made in Italy. Negli ultimi tre anni l'azienda ha internalizzato realtà qualificate che hanno permesso di ampliare l'offerta di referenze autoprodotte appartenenti a diversi segmenti merceologici, rivolte al canale Horeca e Gdo. In particolare, grazie all'**acquisizione di Unigel, Dolciaria Acquaviva ha introdotto nella sua offerta il pane Schiocco™**: una ricetta brevettata, che unisce armoniosamente gli ingredienti del pane e la fragranza del croissant.

La linea Schiocco si presenta con tre referenze: classico, alle olive e multicereali, disponibili nelle versioni da 65 e 35 grammi. "In particolare quest'ultima referenza – spiega **Federica Moretti, Marketing e communication manager Gruppo Acquaviva** – è pensata per rispondere al trend delle mini size, trasversale a tutto il mondo Horeca, e per il mondo della banquetistica". Il pane Schiocco, senza olio di palma, sarà presente anche nei prodotti della nuova **Linea Retail Premium Acquaviva**, in confezione da sei pezzi da 65 g, da cuocere direttamente a casa del consumatore.

**Ricetta  
brevettata**



**Premio Superior  
Taste Award  
2022**

**Con farine  
selezionate e ricco  
di semi e cereali**



**Sfogliato come  
il croissant, buono  
come il pane**

PER INFO: [www.dolciariaacquaviva.com](http://www.dolciariaacquaviva.com) - [info@dolciariaacquaviva.it](mailto:info@dolciariaacquaviva.it) - tel. 081/5066008