



La Qualità nei Prodotti da Forno

Ogni giorno in Dolciaria Acquaviva la filosofia artigianale incontra tecnologie industriali di alto livello per realizzare **prodotti da forno surgelati, sia dolci che salati**, da distribuire in tutta Italia e nel mondo.

L'azienda nasce oltre 40 anni fa, come laboratorio di famiglia dedito alla produzione di prodotti tipici campani; oggi è **il quarto player in Italia nel mondo della prima colazione**, con quattro siti produttivi, una superficie operativa di oltre 35.000 mq, una capacità produttiva di 530 milioni di pezzi annui e un assortimento di oltre 600 referenze.

Negli ultimi tre anni il gruppo ha acquisito realtà brillanti, ampliando il numero di referenze autoprodotte in altri segmenti merceologici per il canale Horeca e implementando il presidio di altri punti di contatto, in particolare quello della Gdo.

LINEA CARUSO, ECCELLENZE MADE IN ITALY

Dolciaria Acquaviva offre un'ampia gamma di prodotti da forno dolci e salati, per ogni gusto e esigenza: prodotti con lievito madre, con lievito naturale, con margarina, al burro, vegani, integrali, multicereali e senza glutine. "Nel mondo del food, anche nel 2022, trionfano **la tracciabilità, la trasparenza, la sostenibilità e gli ingredienti locali e di filiera**. Dolciaria Acquaviva ha sposato da anni questo approccio, con l'obiettivo di assicurare la produzione e distribuzione di bontà da forno surgelate che raccontino le eccellenze del territorio e il saper fare made in Italy", racconta **Federica Moretti, Marketing manager Dolciaria Acquaviva**.

"Abbiamo concretizzato questa visione con la **Linea Caruso: una gamma di prodotti che racchiude le eccellenze della nostra penisola** con farina 100% italiana, con farciture tra cui albicocca del Vesuvio di filiera certificata, crema di nocciole italiane, crema con limoni di Sicilia, e lo zucchero 100% italiano, prodotto da cooperative locali", aggiunge Moretti.

UN PIENO DI NOVITÀ

Numerosi altri progetti sono in programma in casa Acquaviva: anche quest'anno l'azienda si è sottoposta alla valutazione del **Taste Institute, presentando il Croissant al burro la Lune Pistacchio**: il prodotto ha ricevuto il **Superior Taste Award Tre stelle** (con voto 95.2 su 100, una delle votazioni più alte in assoluto),



PER INFO
www.dolciariaacquaviva.com
info@dolciariaacquaviva.it
tel. 081 5026008

generando una reazione entusiasta in tutta la Giuria internazionale rispetto a un prodotto come il Croissant al burro che, tradizionalmente, ha origini d'oltralpe. L'expertise nella sfogliatura dei prodotti con burro è confermata anche dalla **nuova linea Doramì** (naming che gioca con la parola "dorato" e "ami", amico) con burro e lievito naturale, per una sfoglia dorata alla francese, un'alveolatura perfetta e un gusto delicato di burro. **"Stiamo anche rilanciando il pane Schiocco**, ricetta brevettata di proprietà del gruppo che unisce la fragranza del croissant e il sapore del pane di una volta: un prodotto riconosciuto in Gdo, ma originale per il mondo Horeca e le novità per il 2022 non sono ancora terminate", continua Moretti.

Nei prossimi mesi, infatti, è previsto **il lancio della nuova linea retail Acquaviva**.

"Dopo un lavoro di studio approfondito del mercato e dei consumatori, abbiamo selezionato con cura gli ingredienti e **creato delle ricette pensate per soddisfare le richieste che il consumatore, ogni giorno, rivolge al supermercato**, come la sostenibilità, i prodotti di filiera tracciata, gli ingredienti certificati minuziosamente e reperiti sul territorio", racconta **Pierluigi Acquaviva, Ceo Dolciaria Acquaviva**. L'obiettivo è quello di garantire al consumatore eccellenze made in Italy per ogni momento della giornata, da consumare comodamente a casa. Per questo, **la linea retail Acquaviva è composta da ben 10 referenze**: prodotti di prima colazione e per pause dolci e salate, facili da preparare – proprio come farebbero gli specialisti dei prodotti da forno – per gustare un prodotto sicuro, certificato, goloso e di alta qualità.