

CROISSANT SÌ, MA CON MATERIE PRIME ITALIANE

È dall'incontro tra la tradizione artigianale dell'arte pasticceria e processi produttivi all'avanguardia che nascono prodotti d'eccellenza, capaci di soddisfare ogni palato e di raccontare la storia del saper fare italiano, nella nostra Penisola e nel mondo. Questo è ciò che accade in Dolciaria Acquaviva, storica azienda campana specializzata nella produzione di prodotti da forno surgelati, sia dolci sia salati. Con quattro siti produttivi, una superficie operativa di oltre 35mila mq, una capacità produttiva di 530 milioni di pezzi annui, oggi l'azienda è il quarto player italiano nel mondo della prima colazione. Offre una gamma di oltre 600 referenze, adatte per ogni gusto e esigenza: prodotti con lievito madre, con lievito naturale, con margarina, al burro, vegani, integrali, multicereali e senza glutine; l'obiettivo è quello di fornire all' esercente prodotti in grado di supportarlo nel soddisfare i suoi clienti e fidelizzarli, in ogni situazione.

«Tra i trend che vediamo affermarsi nel 2022,

44
bg 07/22

Sono oltre 600 le referenze gelo proposte da Dolciaria Acquaviva. Tra queste la linea Caruso, con farina 100% italiana, zucchero 100% da cooperative locali italiane e farciture a base di prodotti top del nostro territorio, e Dorami, il croissant con burro e lievito naturale

si confermano 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 la distribuzione di bontà da forno surgelate che raccontino le eccellenze del territorio e il saper fare made in Italy» - racconta Federica Moretti, marketing manager del Gruppo. L'azienda ha concretizzato questa visione con la linea Caruso, espressione dei sapori e dei tesori della nostra penisola, attraverso l'utilizzo di farina 100% italiana, farciture tra cui l'albicocca del Vesuvio certificata, crema di nocciole italiane, crema con limoni di Sicilia e zucchero 100% italiano, prodotto da cooperative locali. Una nuova offerta per la prima colazione è la linea di croissant Doramì - con burro e lievito naturale, per una sfoglia dorata alla francese, un'alveolatura perfetta e un gusto delicato di burro, disponibile in diversi formati: 25, 40, 60 e 80 grammi.



L'IDEA IN PIÙ PER LA COLAZIONE

Per la prima colazione, ma anche per una pausa snack salata: Doramì, il croissant con burro e lievito naturale, è un prodotto versatile che, con una piccola personalizzazione, aiuta l'esercente a soddisfare diverse occasioni di consumo. L'utilizzo di diverse farciture e formati permette di spaziare da una proposta dolce e golosa (con la crema di nocciole) a una più internazionale (ad esempio con mirtili freschi e sciroppo d'acero) fino al salato (feta e pomodori).

**I TESORI
DELLA NOSTRA PENISOLA
DIVENTANO INGREDIENTI
SELEZIONATI
PER LE FARCITURE**



La Qualità nei Prodotti da Forno

DOLCIARIA ACQUAVIVA S.P.A
Via Card. Guglielmo Sanfelice 33, 80134 – Napoli
+ 39 081 5026008
info@dolciariaacquaviva.it
www.dolciariaacquaviva.com

45
bg 07/22

