

# Innovation by



## 1. UNA SINERGIA TRA REALTÀ STORICHE

Dalla collaborazione con Calise, storica pasticceria dell'isola d'Ischia, Dolciaria Acquaviva presenta **la linea cornetti Calise**. A rendere unico questo prodotto è **l'abbraccio di due tipi di impasto - pasta brioche e pasta sfoglia -** che conferisce al cornetto morbidezza e friabilità allo stesso tempo, una ricetta innovativa e originale. Disponibili nella **versione dritto vuoto** e in quella **curvo farcito con crema e amarena**.



## 3. LINEE PRODUTTIVE ALL'AVANGUARDIA

Il comparto dei fritti cresce velocemente e Dolciaria Acquaviva ha investito attivando **nel 2023 un'intera linea produttiva dedicata**, tra le più innovative e performanti in Europa. L'obiettivo è di **migliorare e ampliare il numero di referenze di produzione interna**, come krapfen e ciambelle.



## 5. LA DOLCE FUSIONE TRA PANETTONE E MUFFIN

**I Milanesi è l'originale ricetta di Dolce Milano** - brand del gruppo Acquaviva - e prende il nome dalle stazioni principali della metropolitana milanese. Per chi ama la novità che incontra la tradizione, I Milanesi sono **la fusione tra il panettone e il muffin**, con farciture originali e impasti ricercati, in combinazioni di gusto innovative. Proposti in **sette varianti**, sono perfetti da assaporare a colazione o in un momento di piacere durante la giornata.



## 2. LA FAMIGLIA DORAMÌ SI ALLARGA

**Doramì è la nuova linea mélange** firmata Acquaviva e nata per offrire un croissant con la sfogliatura dorata del burro, la friabilità e alveolatura del lievito naturale e un gusto più delicato, a un prezzo competitivo. Quest'anno **l'azienda ha ampliato la gamma con i prodotti farciti**: all'albicocca del Vesuvio 100% di filiera tracciata, alla crema pasticceria, alla crema di nocciole al 16% e al pistacchio, tutti in formato da 95 g.



## 4. LA NUOVA LINEA RETAIL ACQUAVIVA

Nel 2023 Dolciaria Acquaviva sarà impegnata nella diffusione della **linea retail Acquaviva: dieci referenze, dolci e salate**, surgelate pronte da cuocere a casa, pensate per la prima colazione, come merenda o pausa golosa. L'obiettivo è garantire **eccellenze made in Italy** per ogni momento della giornata: **ricette senza olio di palma**, ispirate a **principi di sostenibilità**, con **materie prime di filiera certificata**, facili da preparare a casa.



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

Vieni a trovarci a TUTTOFOOD  
Pad. 6, Stand A39-B42