

WHAT'S
NEW?



LE NUOVE CIAMBELLE DI DOLCIARIA ACQUAVIVA

Da oltre 40 anni **Dolciaria Acquaviva** produce e distribuisce prodotti da forno surgelati dolci e salati, diffondendo il meglio del made in Italy in Italia e nel mondo. L'azienda campana è nata nel 1979 come laboratorio di pasticceria ed è cresciuta negli anni grazie all'attento ascolto dei bisogni del mercato, delle esigenze dei professionisti e dei gusti in costante evoluzione. Acquaviva ha **conservato i principi di produzione artigianale adattandoli alla dimensione industriale**, lanciandosi continuamente in nuove sfide e investendo in tecnologie e know-how per valorizzare la propria offerta.

Quest'anno, infatti, seguendo il trend in costante crescita del comparto dei fritti, l'azienda ha investito per attivare un'intera linea produttiva dedicata, tra le più innovative in Europa. L'obiettivo è migliorare e ampliare il numero di referenze di produzione interna, come krapfen e ciambelle. "Abbiamo appena presentato sul mercato le **nuove ciambelle firmate Acquaviva**, in formato da 60 g e 100 g, per le quali abbiamo perfezionato la ricetta e il confezionamento", racconta **Pierluigi Acquaviva, Ceo del gruppo**.

Le nuove ciambelle sono realizzate senza olio di palma e con l'aggiunta di burro e lievito naturale nell'impasto per garantire golosità e morbidezza. Inoltre, sono confezionate in flowpack da 3 pezzi, in plastica 100% riciclabile, per un pack salva-freschezza, salva-spazio e anti-spreco.

**Senza olio
di palma**

**Pack salva-freschezza,
salva-spazio e anti-spreco**



**Flowpack da 3 pezzi
100% riciclabile**

**Con burro e
lievito naturale**

PER INFO WWW.DOLCIARIAACQUAVIVA.COM
INFO@DOLCIARIAACQUAVIVA.IT - TEL. 081/5026008