

## Passione e innovazione da oltre 45 anni

*Una filosofia artigianale che incontra la dimensione industriale, dove investimenti continui in tecnologie e formazione offrono ai professionisti del mondo Horeca prodotti di qualità ad alto contenuto di servizio*

Una storia fatta di passione e innovazione, quella di un laboratorio di pasticceria nato nel 1979 in provincia di Napoli, che oggi rappresenta il secondo player in Italia per la prima colazione.

Dolciaria Acquaviva da oltre 45 anni produce e distribuisce **prodotti da forno surgelati** per gli specialisti del mondo Horeca e Gdo, servendo circa 25.000 bar e 60 tra le insegne retail più prestigiose sul territorio nazionale ed estero. Tutto ciò investendo continuamente in tecnologie e know how per ampliare e migliorare la propria offerta.

### IL PISTACCHIO COME GUSTO VINCENTE

In ottica di continua crescita, l'azienda ha sostenuto nel 2023 importanti investimenti al fine di attivare una linea produttiva tra le più performanti in Europa dedicata alla realizzazione dei prodotti fritti già cotti.

**Roundy** è il nome della nuova linea firmata Acquaviva, con una ricetta perfezionata con burro e lievito naturale nell'impasto: per un aroma delicato, una masticabilità perfetta e una leggerezza inaspettata.



Ciambelle e krapfen di formati diversi e versatili: nella versione vuoto e farcito zuccherato, vuoto e farcito non zuccherato e la grande novità ai cereali antichi.

Tra i krapfen farciti l'azienda ha lanciato anche la **referenza con crema di pistacchio al 15%**, un gusto sempre più di tendenza e richiesto dagli operatori del settore.

“La preferenza consolidata del mercato per il pistacchio è confermata dal premio ricevuto per il nostro Croissant La Lune al pistacchio da parte dell'International Taste Institute, che, ancora una volta, ha sorpreso la giuria internazionale ottenendo per il terzo anno consecutivo le tre stelle, con un punteggio di 91.1, aggiudicandosi così l'ambito Crystal Taste Award, riconoscimento valido a vita”, racconta Federica Moretti, Marketing & Communication manager Acquaviva. “Siamo orgogliosi che un prodotto al burro fatto in Italia sia stato apprezzato e premiato da chef provenienti da tutto il mondo e riconosciuto da istituzioni prestigiose come le Guide Michelin e Gault & Millau. Un consenso dal respiro internazionale che ci rende fieri del lavoro del nostro reparto R&D, della produzione e del nostro impegno costante”.



### ACQUAVIVA LAB: UN PROGETTO DEDICATO ALLE PERSONE

Oltre al prodotto, gli investimenti dell'azienda si sono focalizzati su **AcquavivaLAB**, un progetto di formazione che incarna la più alta manifestazione dei valori aziendali: l'ascolto continuo e la co-creazione, grazie alla partecipazione di tutti gli stakeholder. La parola LAB richiama in modo immediato la mission del progetto: un laboratorio di pasticceria e panificazione, innovazione e ricerca, dedicato alla formazione continua e alla condivisione, nel quale i professionisti si riuniscono per raccontare e arricchire il mondo Acquaviva.

Un calendario ricco di appuntamenti settimanali, durante i quali vengono accolte funzioni interne, rete vendita e clientela per ascoltare le diverse esigenze, condividere e approfondire le conoscenze dei prodotti e del mercato e proporre soluzioni personalizzate.

PER INFO

DOLCIARIA ACQUAVIVA S.P.A – Zona A.S.I. Aggl. Ind. Aversa Nord – Loc. Saraghella, Cappella Nuova Fabbr. 1  
81030 – Gricignano D'aversa (CE)

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