

# DOLCIARIA ACQUAVIVA

## LA NUOVA GENERAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

Ogni anno, con oltre 530 milioni di prodotti, Dolciaria Acquaviva raggiunge bar, pasticcerie, ristoranti e hotel in Italia e nel mondo. Nata nel 1979, l'azienda campana è oggi uno dei principali player nel mondo dei prodotti da forno surgelati, sia salati che dolci, per il canale horeca e Gdo. Sebbene fedele alla tradizione della pasticceria italiana, l'azienda non ha mai smesso di **investire in tecnologie, ponendo l'attenzione ai continui mutamenti di mercato**. Ne è prova l'investimento realizzato nel 2023 per consolidare il comparto dei fritti già cotti. L'azienda ha attivato un'intera linea di produzione dedicata tra le più innovative e tecnologiche d'Europa, con l'obiettivo di migliorare e ampliare il numero di referenze autoprodotte. Ha così lanciato la **nuova linea Roundy**, che comprende **ciambelle e krapfen** - vuoti e farciti - per i quali sono stati implementate ricetta e confezionamento. La nuova ricetta prevede burro e lievito naturale nell'impasto, per una consistenza più soffice e una masticabilità perfetta. I prodotti sono confezionati in pratici flowpack da pochi pezzi, in plastica PP05 100% riciclabile, per un pack anti-spreco, salva freschezza e salva spazio.

Nonostante la continua innovazione, **Dolciaria Acquaviva conserva la filosofia artigianale**, adattandola con successo alla dimensione industriale. Un approccio che è stato riconosciuto dalle giurie più rinomate nel mondo della pasticceria e del food and beverage. **La commissione dell'associazione Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana (Apei)** ha assaggiato e valutato il **Croissant La Lune al pistacchio** dichiarandolo **"Prodotto approvato da Apei"**, poiché presenta parametri di eccellenza nelle caratteristiche organolettiche e tecniche della ricetta. Il Croissant La Lune al pistacchio è stato premiato per il terzo anno consecutivo anche dalla giuria dell'**International Taste Institute** ottenendo il prestigioso **Crystal Award**. Oltre 200 esperti del gusto, inclusi chef delle Guide Michelin e Gault & Millau, hanno apprezzato il prodotto per la fragrante sfogliatura e per il gusto delicato dell'impasto, realizzato con il 19,5% di burro e lievito naturale, e per la deliziosa farcitura. Riconoscimenti che motivano Dolciaria Acquaviva a proseguire con passione su questa strada, confermandone l'impegno e la dedizione nell'arte dolciaria.

① [www.dolciariaacquaviva.com/](http://www.dolciariaacquaviva.com/)

**Acquaviva**  
SFORNIAMO BONTÀ



*Il Croissant La Lune al pistacchio  
e i krapfen della linea Roundy*

