

Gli specialisti dei prodotti da forno surgelati

Passione, qualità, attenzione al dettaglio e all'innovazione sono le fondamenta del nostro progetto imprenditoriale. Vogliamo far conoscere sempre di più, sia in Italia che all'estero, la bontà dei nostri prodotti da forno e delle specialità Made in Italy

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 nel settore dei prodotti da forno surgelati, sia salati che dolci, destinati ai canali HORECA e GDO.

Con una produzione annuale di oltre 530 milioni di pezzi, l'azienda raggiunge bar, pasticcerie, ristoranti, panifici e hotel su territorio nazionale ed estero, confermandosi un punto di riferimento per chi cerca prodotti da forno di altissima qualità, combinando tradizione, innovazione e sostenibilità.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Radicata nella tradizione della pasticceria italiana, Dolciaria Acquaviva è riuscita a coniugare l'artigianalità con le più avanzate tecnologie produttive per far fronte alle nuove dinamiche del mercato e alle mutevoli esigenze dei consumatori.

Ne è un esempio l'ultimo investimento del 2023 che vede la realizzazione di una intera linea produttiva tra le più performanti d'Europa, dedicata al comparto dei friggi già cotti.

Nasce così la linea Roundy, una nuova gamma che include ciambelle e krapfen – sia vuoti che farciti – preparati con burro e lievito naturale, per una masticabilità perfetta e un gusto delicato.

Oltre alla ricetta, il confezionamento rappresenta una delle novità

più significative: i prodotti sono confezionati in pratici flowpack, realizzati in plastica 100% riciclabile, e imballi in cartone greenbox a ridotto impatto ambientale.

Il connubio tra artigianalità e dimensione industriale si esprime anche attraverso una continua ricerca dell'eccellenza, riconosciuta da giurie internazionali di prestigio. Ne è la prova il **Croissant La Lune al pistacchio** - realizzato con il 19,5% di burro, lievito naturale e farcito con una crema al pistacchio - che ha ottenuto il riconoscimento "**Prodotto approvato da APEI**" (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) e, per il terzo anno consecutivo, il **Crystal Award** dell'International Taste Institute.

ACQUAVIVA LAB: RICERCA E FORMAZIONE CONTINUA

Oltre all'innovazione tecnologica, per garantire alti standard qualitativi, Dolciaria Acquaviva pone grande attenzione alla formazione continua di tutti gli stakeholder.

Nel 2023 è stato lanciato **Acquaviva LAB**, un progetto che rappresenta un punto di incontro tra tradizione e futuro. Questo laboratorio multifunzionale si propone come spazio per la formazione e la ricerca, dedicato alla condivisione di conoscenze tra le funzioni interne, la rete vendita e i clienti.

Acquaviva LAB offre momenti di confronto per identificare nuove opportunità e migliorare i servizi offerti. Il progetto si ispira ai valori fondanti dell'azienda: **ascolto, co-creazione e attenzione alle esigenze del mercato.**



SOFIA: LA NOSTRA RIVISITAZIONE DELLA POLACCA TOSCANA

Oltre 45 anni di esperienza e l'artigianalità firmata Acquaviva, espressi in una forma dritta, più corta, sfogliata e perfetta per accogliere le farciture più golose. Con lievito naturale e con burro da crema di latte selezionato.



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 – info@dolciariaacquaviva.it