

# DOLCIARIA ACQUAVIVA: INNOVAZIONE E STORIA NEL MONDO DEI PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

Dal 1979, **Dolciaria Acquaviva** si distingue come uno dei principali attori nel panorama dei prodotti da forno surgelati, dolci e salati, per il canale Horeca e Gdo. Con oltre 530 milioni di prodotti distribuiti ogni anno, l'azienda campana è **un punto di riferimento per bar, pasticcerie, panifici, ristoranti e hotel** in Italia e all'estero.

## INVESTIRE NELLA QUALITÀ

Radicata nella tradizione della pasticceria italiana, Dolciaria Acquaviva coniuga **la tradizione artigianale con le più avanzate tecnologie di produzione**, mantenendo l'attenzione verso le esigenze dei consumatori. Questa filosofia si riflette negli investimenti, di cui l'ultimo nel 2023 per la creazione di

una linea di produzione di fritti già cotti tra le più innovative d'Europa, ampliando l'offerta con standard di qualità sempre più elevati. Nasce così la **Linea Roundy**, che comprende referenze come ciambelle e krapfen - vuoti e farciti - **con burro e lievito naturale, pack 100% riciclabili e cartoni Greenbox** a ridotto impatto ambientale.

## L'ARTIGIANALITÀ NELLA DIMENSIONE INDUSTRIALE

La ricerca dell'eccellenza di Dolciaria Acquaviva è stata premiata negli anni dalle giurie internazionali; il **Croissant La Lune al pistacchio**, ad esempio, realizzato con il 19,5% di burro e lievito naturale e farcito con una crema al pistacchio dalla ricetta attentamente

### IN BREVE

**oltre 45**

anni di storia italiana

**530**

milioni di pezzi l'anno

**più di 350**

specialisti tra dipendenti e collaboratori

calibrata, nel 2024 ha ricevuto il riconoscimento **"Prodotto approvato da APEI"** (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana) e, per il terzo anno consecutivo, il **Crystal Award** dell'International Taste Institute. Innovazione tecnologica, cura del dettaglio, attenzione alla sostenibilità e al territorio sono i pilastri dell'azienda, che valorizza l'eredità gastronomica italiana.



## SOFIA, LA NOSTRA RIVISITAZIONE DELLA POLACCA TOSCANA

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

**Acquaviva**  
SFORNIAMO BONTÀ

PER INFO  
Tel. + 39 081 5026008  
[www.dolciariaacquaviva.it](http://www.dolciariaacquaviva.it)  
[info@dolciariaacquaviva.it](mailto:info@dolciariaacquaviva.it)



Vieni a trovarci a Marca  
**STAND A11 B12 PAD. 25**