

# Innovation by

# Acquaviva

SFORNIAMO BONTÀ

## 1

### SOLO COLORANTI NATURALI!

Dolciaria Acquaviva usa solo materie prime eccellenti, per un mercato sempre più attento: il Cornetto Calise Passion impiega solo coloranti naturali derivati da barbabietola e paprika ed è una rivisitazione dell'iconico Calise vuoto, con doppio impasto di pasta sfoglia e brioche rossa.



## 2

### IL GUSTO INCONFONDIBILE DELL'ISOLA D'ISCHIA

Il cornetto Calise nasce dall'esperienza della storica pasticceria dell'Isola d'Ischia fondata nel 1925, espressione della tradizione locale. La combinazione unica di pasta sfoglia e pasta brioche regala una perfetta armonia tra morbidezza e friabilità.



## 3

### 45 ANNI DI PASSIONE, QUALITÀ E INNOVAZIONE

Dolciaria Acquaviva, da oltre 45 anni, si distingue per impegno, qualità e passione. Il reparto r&d e i suoi professionisti lavorano ogni giorno per selezionare le migliori materie prime, ottimizzare la produzione e rispondere alle esigenze del mercato.



SCOPRI DI PIÙ



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



### ACQUAVIVA INCONTRA CALISE DELL'ISOLA D'ISCHIA

Un'esclusiva selezione di deliziose specialità firmate dalla rinomata Pasticceria Calise, per portare in Italia e nel mondo le ricette più iconiche dell'Isola d'Ischia. La nostra linea Calise include dessert tipici napoletani come pastierina, capresina e babà, insieme ai classici cornetti vuoti, alla crema e amarena. A questi si aggiungono le novità Calise Dark, Calise Passion e Baby Calise per un'esperienza di gusto ancora più irresistibile.