



La storia di un'eccellenza italiana

Da piccolo laboratorio a leader nel settore dei prodotti da forno surgelati, Dolciaria Acquaviva fonda il suo percorso su forti valori distintivi. Premi internazionali, nuove linee produttive e filiere italiane certificano un successo che guarda al futuro

Fondata nel 1979 come piccolo laboratorio di pasticceria, **Dolciaria Acquaviva** è oggi tra i principali player nel mercato dei prodotti da forno surgelati, dolci e salati. Con oltre **530 milioni di prodotti distribuiti ogni anno**, l'azienda campana serve bar, pasticcerie, panifici, ristoranti e hotel in Italia e all'estero, con un'offerta che unisce **radici artigianali e capacità produttiva su larga scala**.

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI E NUOVE PROPOSTE

Dolciaria Acquaviva coniuga con maestria tradizione e innovazione, impegnandosi costantemente per raggiungere l'eccellenza riconosciuta anche a livello internazionale. Nel 2025, Acquaviva ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti per referenze come il **Tiffany ai cereali antichi con mirtilli selvatici**, il **Cornetto vegano dritto agrumi e carota** e il **Cornetto Sofia al burro**: prodotti nati dalla continua ricerca del reparto r&d e da una cura rigorosa nella selezione delle materie prime. Tra le novità di quest'anno spiccano dalla selezione di prodotti a marchio Calise, la storica e rinomata pasticceria dell'Isola d'Ischia, i cornetti

Calise Dark e **Passion** realizzati con doppio impasto di pasta sfoglia dorata e **pasta brioche rossa** per il **Calise Passion** (che deve il suo colore a barbabietola e paprika), e pasta sfoglia dorata e **pasta brioche al cacao per il Calise Dark**. Questa combinazione unica di consistenze regala al cornetto un equilibrio perfetto tra morbidezza e friabilità, esaltando ancora una volta la sapienza dolciaria di Acquaviva.

INNOVAZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Accanto alla costante innovazione di prodotto, Dolciaria Acquaviva rinnova il suo impegno nella promozione del made in Italy, valorizzando le eccellenze del territorio. Un esempio virtuoso è la collaborazione con i coltivatori di **albicocche del Vesuvio**, da cui nasce una **farcitura 100% di filiera certificata** per il **Cornetto Caruso all'Albicocca del Vesuvio**. Un progetto che celebra le eccellenze locali, sostiene l'economia del territorio e promuove con orgoglio l'autenticità italiana. Un obiettivo che trova piena espressione nella **linea Caruso**, dedicata ai sapori iconici della nostra penisola.



LIMITED EDITION 2025: I TIFFANY DELUXE FIRMATI ACQUAVIVA

Tra le novità di punta del 2025, Dolciaria Acquaviva presenta i Tiffany Deluxe, due referenze inedite della linea Tiffany:

- Tiffany Deluxe Crema Acero e Noci Pecan
- Tiffany Deluxe Crema al Cioccolato Bianco

Caratterizzati da una texture unica – croccante fuori e soffice dentro – e da un'estetica raffinata, questi fagotti sono pensati per catturare l'attenzione in vetrina e conquistare il consumatore moderno, sempre più attratto da esperienze gustative originali e prodotti visivamente impattanti.



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