

DA 30 ANNI  
DIFENDIAMO  
I SAPORI  
DELLA TRADIZIONE  
AQUILANA.

**DOLCI AVEJA**  
LA STORIA AQUILANA  
DEI DOLCI E LIQUORI ARTIGIANALI



FORNITURA INGROSSO  
E DETTAGLIO IN TUTTA ITALIA

Via del Mulino, 10  
Cavalletto D'Ocre Monticchio (AQ)  
tel. 0862.67423 info@dolciaveja.it  
www.dolciaveja.it

**DOLCI AVEJA**

LA STORIA AQUILANA  
DEI DOLCI E LIQUORI ARTIGIANALI



Da più di 30 anni  
dolci e liquori  
tipici abruzzesi.



*L'Aquila  
Il Castello Cinquecentesco*



Dolci Aveja: da più di  
30 anni produciamo  
artigianalmente dolci

tipici abruzzesi. Il nostro successo è il risultato di una costante serietà nella produzione, nella scelta delle materie prime e nella realizzazione di antiche ed originali ricette abruzzesi. Tutti i dolci di nostra produzione sono a base di mandorle e nocciole, privi di conservanti e gran parte senza farina e grassi aggiunti. Con la stessa passione, da alcuni anni, selezioniamo con metodi naturali frutta, erbe e radici per la produzione di liquori tipici della nostra terra.



AMARETTI  
BRUTTI BUONI  
FIORI MANDORLA  
MOKA  
RICCIARELLI  
FIORI D'ARANCIO  
TARTUFFI  
TORRONCINI AL MIELE  
CUORI D'AMARENA  
SOGLI ALLA NOCCIOLA  
GIUBILINI AL LIMONE



FERRATELLE  
PIZZICOTTI  
CASERECCI  
TOZZETTI MANDORLA  
CIAMBELLINE AL VINO  
CIOCCOLATO O UVETTA  
PASTICCERIA MISTA DA THE



NUOVA LINEA  
COLAZIONE  
*Gustosa, sana  
e genuina.*



PALLONI  
AL CIOCCOLATO  
Un soffice risveglio  
ricco di puro cioccolato

MORBIDONI  
AL CACAO  
Una colazione morbida  
per i ghiotti di cioccolato

**I nostri dolci sono disponibili in:**

Vaschette 400 gr.    Scatole 3 kg.  
Sacchetti 400 gr.    Sfuso: vassoi 1,5 kg. / 2 kg.

SCATOLE REGALO

- Pasticceria alle mandorle e nocciole in scatola regalo da 400 gr.
- Tronchetto alle mandorle in scatola regalo



*I nostri liquori dal gusto raffinato nascono da antiche ricette, sono prodotti senza alcun impiego di conservanti e coloranti, con metodi naturali.*

DIGESTIVO

Il Nocino dello Gnomo *a base di mallo di noci verdi - 38°*  
Marco Polo *a base di china classica - 38°*  
Raperonzolo *a base di radice di genziana lutea - 30°*

LIQUORI DA DESSERT

Babajaga *a base di foglie di ortica - 28°*  
Morgana *a base di foglie di alloro - 28°*  
Ambrosia *a base di semi di angelica - 28°*  
Zafferano *a base di sfili di zafferano - 28°*

LIQUORI FRUTTATI

Moricolino *con more di rovo in infusione - 28°*  
Ratafià di prunus selvatico *a base di pruno selvatico - 28°*  
Ratafià di Amarene *a base di amarene - 28°*

CONFEZIONI

Fiaschette da 10 cl    Bottiglia speciale da 150cl  
Bottiglie 20 cl / 50cl    Bottiglia ricarica da 100 cl