



**DOLCI AVEJA®**

LA STORIA AQUILANA  
DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI  
ARTIGIANALI

**AZIENDA STORICA ARTIGIANALE  
DI DOLCI, TORRONI E LIQUORI  
TIPICI D'ABRUZZO**



**VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (L'AQUILA) - ITALIA**

**TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333 CELL. + 39 345 8593724**

***www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it***



# Dolci Aveja



*Già nel 1977, Anaide faceva dolci per passione, e per i suoi figli. La passione, e il fatto che quei dolci fossero buonissimi, la spinsero poi a portare le sue delizie in città, ben allineate dentro un cestino, per venderle nei negozi di qualche accorto commerciante intenditore.*

*Nacquero così i DOLCI AVEJA.*

*Oggi è una piccola azienda di pasticceria artigianale che sorge a L'Aquila, nella frazione di Cavalletto d'Ocre, ad un chilometro da Onna, uno dei paesi più colpiti dal sisma del 6 aprile 2009.*

*Le ricette di Anaide divennero il faro della produzione aziendale, condotta dal figlio Mariano Calvisi e dalla consorte, Maria Teresa Spagnoli, che sono oggi gli orgogliosi eredi di una tradizione di grande qualità, nel rispetto della genuinità e dell'accurata scelta delle materie prime.*

*La specialità sopraffina di Dolci Aveja sono i dolcetti di mandorle e nocciole, privi di conservanti e in gran parte senza farina e senza grassi aggiunti, in cui la pasta di mandorle e la pasta di nocciole sono morbide e delicatamente dolci, mai stucchevoli; ha successivamente arricchito le ricette classiche con squisite variazioni sul tema, creando raffinati pasticcini alle mandorle con gocce di cioccolato, o ricoperti di cioccolato, aromatizzati all'arancia, al limone, con un delizioso cuore di amarena intera.... e pasticcini alle nocciole con caffè, all'uvetta, ricoperti di cioccolato fondente o al latte...e molto altro ancora.*

*Con la stessa passione, da alcuni anni, seleziona frutta, erbe, radici, per produrre liquori tipici della terra d'Abruzzo dal gusto raffinato, lavorati senza impiego di conservanti e coloranti e seguendo metodi assolutamente naturali. Nel 2010, dopo un anno che ha segnato duramente la storia della città e la vita degli aquilani, Dolci Aveja ha intrapreso la produzione del torrone tenero alle nocciole tipico aquilano, affidando ad un nuovo prodotto di qualità superiore il compito di guidarla attraverso la rinascita. Ha poi regalato ai suoi affezionati clienti altre "chicche" (è proprio il caso di dirlo!): le squisite e bellissime uova pasquali di cioccolato, con sorprese personalizzabili, l'ampia gamma di prelibata cioccolateria, il torrone bianco alle mandorle e il torrone nocciolato.*

*Grazie a una passione e a una dedizione instancabili, la produzione non si è interrotta, e fedele ai suoi principi ferrei, l'azienda è riuscita a voltare pagina e guardare avanti.*





# *Dove siamo*



*Il cortile esterno*

*Per raggiungere il laboratorio Aveja, a pochi chilometri dal centro della città dell'Aquila, si attraversa l'abitato di Monticchio e si svolta in una stradina. In un'atmosfera campagnola, circondati dal verde e da qualche casetta, con il Gran Sasso che veglia dall'alto della sua maestà innevata, varchiamo il cancello.*

*Nel piazzale aleggia un profumo inebriante di biscotti appena sfornati e cioccolato, e vaniglia... quasi ci costringe a socchiudere gli occhi per gustarlo tutto: sembra di entrare nella cucina di una nonna, sembra di sentire il crepitio di un focolare... Respirare qui è come tornare bambini.*



*Il negozio aziendale*



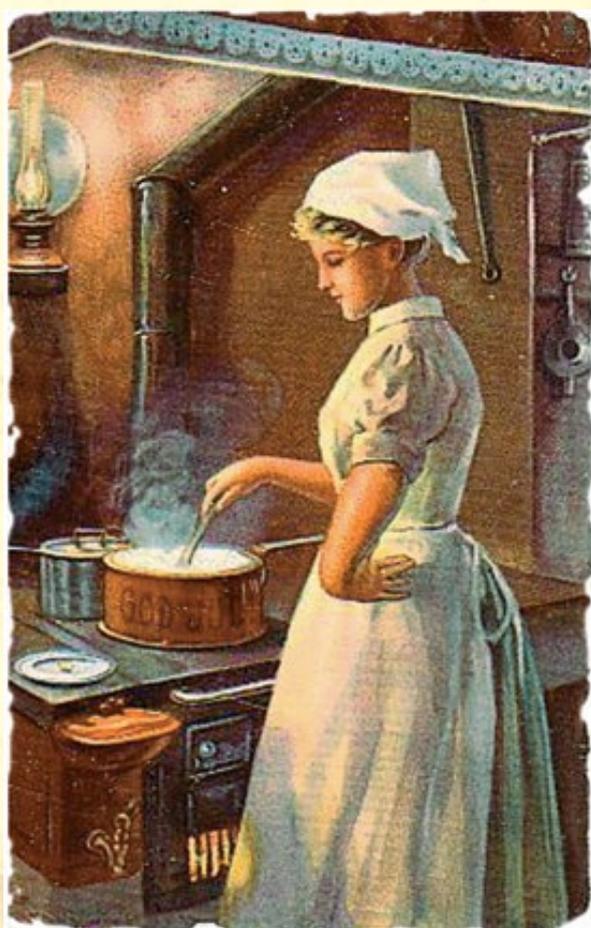
*Il salottino degustazione*



*Il tunnel di lavoro*



# *i Dolci*



VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (L'AQUILA) - ITALIA  
TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333 CELL. + 39 345 8593724  
[www.dolciaveja.it](http://www.dolciaveja.it) [info@dolciaveja.it](mailto:info@dolciaveja.it)



# Pasticceria alle mandorle e alle nocciole



## Confezioni:

Vaschette da g 200/350 - Sacchetti da g 200

Scatola regalo da g 400 o g 1.000 o da 3 kg

Confezioni sfuse g 1.500 - 2.000 (per forniture forni/pasticcerie)



### AMARETTI MORBIDI

Dolce morbido e profumato, a base di mandorle, zucchero e albume d'uovo, il più tipico del territorio aquilano. Senza farina né grassi aggiunti.



### BRUTTIBUONI ALLA NOCCIOLA

Dolce morbido di sole nocciole, zucchero e albume d'uovo. Senza farina né grassi aggiunti.



### BRUTTIBUONI ALLA MANDORLA

Dolce morbido di sole mandorle, zucchero e albume d'uovo. Senza farina né grassi aggiunti.



### FIORI DI MANDORLA

Dolce morbido alla mandorla arricchito di gocce di cioccolato puro fondente. Senza farina né grassi aggiunti.



### RICCIARELLI

Dolce a base di mandorle, morbido al palato, con un delicato aroma naturale di vaniglia. Senza farina né grassi aggiunti.



### MOKA

Dolce morbido alle nocciole e caffè tostato fresco in polvere del "Gran Caffè dell'Aquila". Senza farina né grassi aggiunti.



# Pasticceria alle mandorle e alle nocciole ricoperta di puro cioccolato



## Confezioni:

Vaschette da g 200/350 - Sacchetti da g 200

Scatola regalo da g 400 o g 1.000 - Scatola 3 kg

Confezioni sfuse g 1.500 - 2.000 (per forniture forni/pasticcerie)



## TARTUFFI BIANCHI

Dolce a base di mandorle ricoperto di cioccolato bianco.  
Senza farina né grassi aggiunti.



## TARTUFFI NERI

Dolce a base di nocciole ricoperto di cioccolato fondente.  
Senza farina né grassi aggiunti.



## MOKA BIANCHI

Dolce morbido a base di nocciole, con caffè in polvere,  
ricoperto di cioccolato bianco. Senza farina né grassi aggiunti.



## MOCACCINI

Dolce morbido a base di nocciole, con caffè in polvere,  
ricoperto di cioccolato al latte. Senza farina né grassi aggiunti.



## SOGNI ALLE NOCCIOLE: un vero sogno

Dolce morbido alle nocciole, con copertura di cioccolato  
puro e granella di nocciole



## TORRONCINI AL MIELE

Dolce morbido a base di nocciole con miele, rhum e cacao,  
ricoperto di cioccolato fondente. Senza farina né grassi aggiunti



## ZOLLE

Piccoli grappoli di mandorle o di nocciole.  
ricoperti di puro cioccolato.



## Gli "Speciali"



### Confezioni:

Vaschette da g 200

Confezioni sfuse g 1.600 - 3.000 (per forniture forniture pasticcerie)



### CUORI DI AMARENA

Raffinato dolce morbido alle mandorle, senza farina né grassi aggiunti che racchiude un cuore di amarena intera, spolverato di zucchero al velo. Senza conservanti.

## Nocci e nocciole interrate

### Confezioni:

Sacchetti da g 200 (nocciole) e g 350 (mandorle)

A richiesta sacchetto da g 1.000



### NOCCI INTERRATI

Mandorle tostate e pralinate con zucchero



### NOCCIOLE INTERRATE

Nocciole tostate e pralinate con zucchero e cioccolato puro.



# Pasticceria frolla da the



## Confezioni:

*Vaschette assortimento da g 350*

*Confezioni sfuse g 1.000 - 1.500 (per forniture forni/pasticcerie)*



### 1) CROSTATINA

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, con marmellata di albicocche o prugne, spolverata di zucchero a velo



### 2) OSTRICA

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, guarnita con una caramella gelatina.



### 3) CIAMBELLINA

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, spolverata di zucchero a velo



### 4) RIGATO

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, parzialmente ricoperto di cioccolato fondente.



### 5) STELLA AL CIOCCOLATO

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, ricoperto di cioccolato al latte



### 6) CIOCOFROLL

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero, uova, cacao e cioccolato puro fondente.



### 7) OCCHIO DI BUE

Dolce frolla a base di farina, burro, zucchero e uova, con marmellata di prugne



# Biscotteria da colazione



## **Confezioni:**

*Sacchetti da g 400 per tipo*

*Confezioni sfuse g 2.000 - 2.500 (per forniture forni/pasticcerie)*



### **CASERECCI**

Biscotti rustici da colazione per eccellenza, a base di farina, zucchero, uova, burro, latte intero, bicarbonato di ammonio, aroma naturale di vaniglia.



### **PAOLETTI**

Biscottini da colazione particolarmente delicati e friabili, senza latte, ottimi per fare il "tiramisù" e da accompagnare al caffè bollente, non si spapolano



### **PALLONI**

Biscottoni morbidi da colazione, arricchiti con gocce di cioccolato fondente.



### **MORBIDONI**

Biscottoni morbidi da colazione al cacao, con gocce di cioccolato fondente.



# Biscotteria da fine pasto



## Confezioni:

*Tozzetti e Pizzicotti: sacchetti da g 350 per tipo - a richiesta sacchetto da g 200*

*Ciambelline: sacchetti da g 400 per tipo - a richiesta sacchetto da g 200*

*Confezioni sfuse g 2.000 - 2.500 (per forniture forni/pasticcerie)*



### **TOZZETTI alla mandorla**

Biscotti croccanti e friabili ritagliati, a base di farina, zucchero, burro, uova, con mandorle.



### **TOZZETTI al cioccolato**

Biscotti croccanti e friabili ritagliati, a base di farina, zucchero, burro, uova, con cioccolato puro



### **CIAMBELLINE all'uvetta • al cioccolato • al vino bianco • al vino Montepulciano**

Dolcetti senza latte a base di farina, burro (olio in quelle al vino), zucchero e uova, con uvetta, con gocce di cioccolato fondente, con vino bianco o con vino Montepulciano e zucchero in granella.



### **PIZZICOTTI ALLE MANDORLE E NOCCIOLE**

Dolcetti a base di farina, burro, zucchero e uova, al cacao, con mandorle e nocciole.

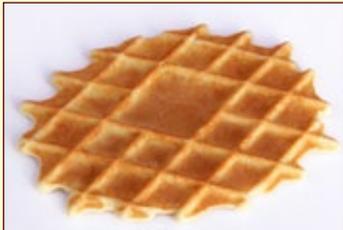


# Ferratelle tipiche aquilane



## Confezioni:

*Sacchetti da g 400 (classiche - integrali) e da g 200 (farro)  
Confezioni sfuse a richiesta (per forniture forni/pasticcerie)*



### **FERRATELLE friabili Aquilane**

Tipico dolce abruzzese a base di uova, zucchero e farina, preparato a mano con il classico "ferro".  
DISPONIBILI ANCHE SENZA LATTE E DERIVATI.



### **FERRATELLE INTEGRALI**

Tipico dolce abruzzese a base di uova, zucchero e farina integrale, preparato a mano con il classico "ferro".



### **FERRATELLE AL FARRO**

Tipico dolce abruzzese a base di uova, zucchero e farina di farro, preparato a mano con il classico "ferro".



# Dolci di stagione



## CIAMBELLA di SAN BIAGIO

Tipico dolce aquilano, decorato con zucchero in granella e ciliegie candite, legato ad una antica usanza: il 2 febbraio 1703 un devastante terremoto rase al suolo

L'Aquila; il giorno successivo, i sopravvissuti resero onore a San Biagio confezionando una semplice ciambella da far benedire in chiesa. Per lo stesso motivo il Carnevale a L'Aquila inizia rigorosamente il 3 febbraio e mai prima, come invece può accadere in altre città.

*Confezione da g 500, per la ricetta semplice, o con uvetta, o con gocce di cioccolato puro*

*Confezione mignon da g 300 ricetta semplice*



## UOVA DI PASQUA (piccole, grandi, gioiello)

di puro cioccolato al latte o fondente di altissima qualità, con sorprese personalizzabili, preziose per i più grandi e "fazzoletto" simpatico e divertente per i più piccoli.

In confezioni semplici, ma eleganti ed esclusive. g 350 - 600



## GALLINOTTA

di puro cioccolato al latte o fondente di altissima qualità, con sorprese personalizzabili. Simpatica e divertente, per un pensiero dolce e originale! g 130





# Torroni Aveja



## TENERO TIPICO AQUILANO

Torrone tenero tipico aquilano, a base di zucchero, nocciole, miele, pasta di cacao, cioccolato fondente puro, albume d'uovo, aroma naturale di vaniglia, con nocciole intere "Gentile del Piemonte", le migliori in assoluto.

*Confezione: scatola contenente due stecche da g 200 ciascuna*



## BIANCO TENERO ALLE MANDORLE

Torrone tenero e dal sapore delicato, a base di mandorle, zucchero, miele, burro di cacao, albume d'uovo, aromi naturali di limone e vaniglia, con mandorle intere.

*Confezione: scatola contenente una stecca da g 250*



## NOCCIOLATO

Torrone di cioccolato al latte e nocciole gianduaia, con nocciole intere "Gentile del Piemonte".

*Confezione: scatola contenente una stecca da g 200*



## TRONCHETTO ALLE MANDORLE

Torrone rustico della più antica tradizione familiare, da tagliare a fette, ricco di mandorle, nocciole, uvetta e gocce di cioccolato, interamente ricoperto di puro cioccolato fondente.

*Confezione:  
scatola regalo contenente un tronchetto da g 500*



# Specialità di Cioccolato



## TAVOLETTE *g 90*

al latte, fondente, mandorlato, ai cereali



## FERRATELLINE *sacchetto g 100*

di cioccolato fondente puro o al latte

## CIOCCOLATINI *sacchetto g 100*

di cioccolato fondente puro o al latte



## TORRONCINI

*sacchetto g. 100 - scatola oro g 200*

trancetti di Torroni Aveja ricoperti di  
puro cioccolato al latte o fondente



## BICCHIERINI DI CIOCCOLATO

*sacchetto g. 100 o sfusi (peso a richiesta)*

deliziosi bicchierini di squisito cioccolato Aveja  
per gustare al meglio i nostri liquori!



## LA ZOLLA

Tortino, di mandorle e cioccolato  
finissimo fondente oppure di nocciole  
e cioccolato puro al latte

*g 450*



# Cioccolatini ripieni



## Confezioni:

Confezione scatola a vista da g 60

Confezione scatola a vista da g 200

Confezione "ballotin" da g 120



### ALLA CREMA DI GENZIANA

Cioccolatino fondente ripieno di crema al "Liquore di Genziana Aveja".



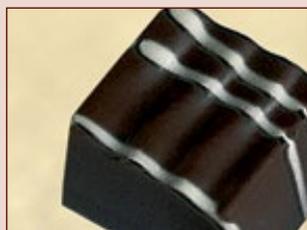
### ALLA CREMA DI CAFFÈ

Cioccolatino al latte ripieno di crema di caffè tostato e lavorato artigianalmente dal "Gran Caffè dell'Aquila".



### ALLA CREMA DI NOCCIOLA

Cioccolatino al latte ripieno di crema alla nocciola.



### ALLA CREMA DI RATAFIÀ D'AMARENE

Cioccolatino fondente ripieno di crema al liquore "Ratafià di Amarene Aveja".



### CREMA DI VIN COTTO

Cioccolatino fondente ripieno di crema di vin cotto abruzzese.



# Confezioni Speciali



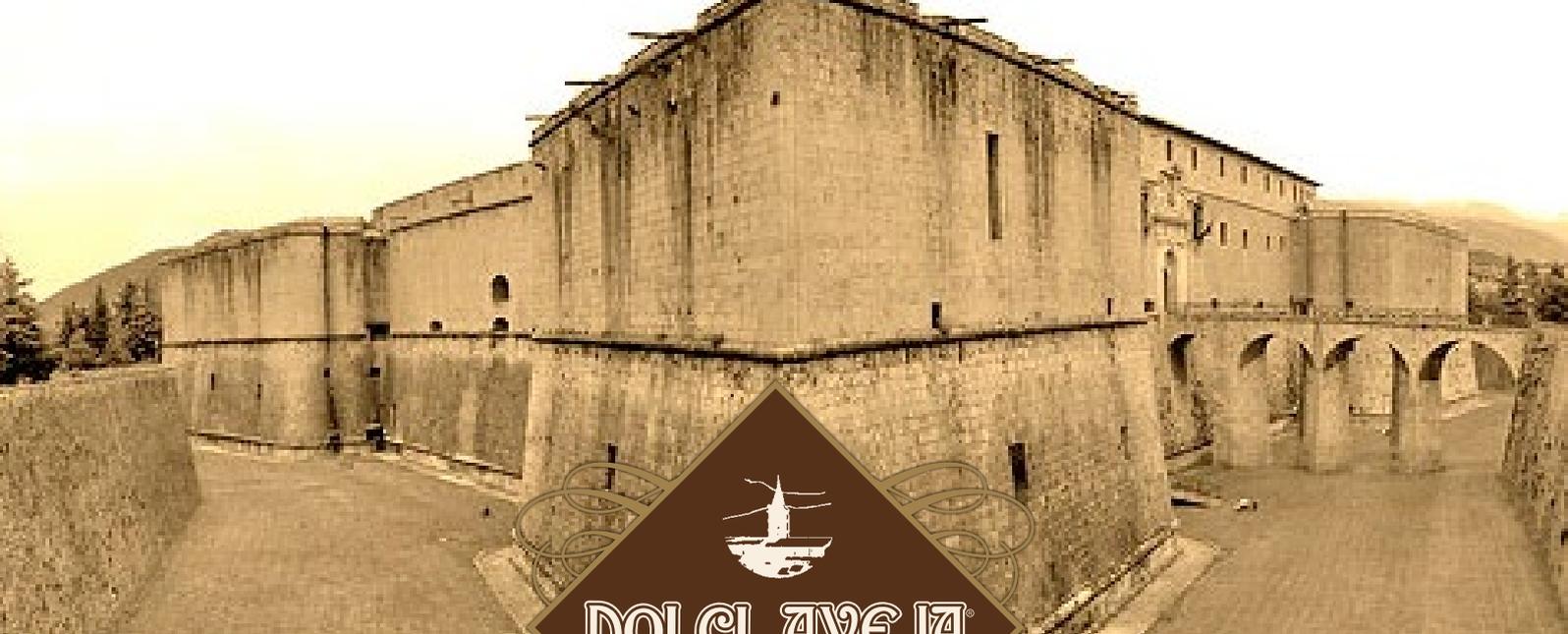
Eleganti, robuste confezioni consentono al Cliente di personalizzare il regalo a proprio piacimento, dandogli la possibilità di scegliere i prodotti che preferisce e assortirli per ogni occasione: matrimoni, festività natalizie o pasquali, lauree etc.

*In alto:*

*a sinistra l'astuccio per assortimento pasticceria; al centro la scatola regalo (disponibile per g 400 e g 1.000); a destra la scatola del tronchetto.*

*In basso:*

*semplice ed elegante astuccio contenente una vaschetta da g 400 con un assortimento di pasticceria alle mandorle e nocciole.*



# *i Liquori*



VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (L'AQUILA) - ITALIA  
TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333 CELL. + 39 345 8593724  
[www.dolciaveja.it](http://www.dolciaveja.it) [info@dolciaveja.it](mailto:info@dolciaveja.it)



# Liquori artigianali Aveja



Dal gusto raffinato, nati da antiche ricette e prodotti secondo metodi naturali, senza alcun impiego di conservanti né coloranti, filtrati completamente a mano dopo averli lasciati decantare nel tempo con naturalezza.

**Confezioni:**      *Bottiglia da lt. 1 (per la fornitura alla mescita di bar e ristoranti)*  
                         *Bottiglia Cilly da lt. 0,50*  
                         *Bottiglia triangolare da lt. 0,50 e da lt. 0,20*  
                         *Fiaschetta da lt. 0,10*

## DIGESTIVI

### LIQUORE DI GENZIANA AVEJA “Raperonzolo”

vino, alcool, zucchero, Gentiana Lutea

Infuso naturale di radici tipico d’Abruzzo. *Alcool 30% vol.*

### AMARO AVEJA

zucchero, alcool, acqua, radici di china, radici di rabarbaro, cannella, buccia d’arancia, radici di genziana, semi di coriandolo, semi di angelica, anice stellato.

Infuso naturale di erbe, frutti e radici tipico d’Abruzzo. *Alcool 23% vol.*

### NOCINO DELLO GNOMO

zucchero, alcool, acqua, mallo di Noce verde.

Infuso naturale di frutti tipico d’Abruzzo. *Alcool 38% vol.*



## DESSERT

### ZAFFERANO

vino, alcool, zucchero, fili di zafferano di Navelli.

Infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo. *Alcool 30% vol.*

### AMBROSIA

zucchero, alcool, acqua, semi di Angelica.

Infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo. *Alcool 28% vol.*

## FRUTTATI

### RATAFIÀ DI AMARENE

vino, alcool, zucchero, amarene.

Infuso naturale di frutti tipico d'Abruzzo. *Alcool 28% vol.*



**AZIENDA STORICA ARTIGIANALE  
DI DOLCI, TORRONI E LIQUORI  
TIPICI D'ABRUZZO**

**VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE  
(L'AQUILA) - ITALIA**

**TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333**

**CELL. + 39 345 8593724**

***www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it***