



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



VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333 CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it



VIA DEL MULINO, 10
67040 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333
CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it



Oltre trentacinque anni fa, 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, 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.





VIA DEL MULINO, 10
67040 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333
CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it



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 una 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.





VIA DEL MULINO, 10
67040 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333
CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it



*Il banco di vendita
all'interno del negozio aziendale.*



IL LABORATORIO

*La zona carrelli (in alto)
Il reparto incarto (a sinistra)
Il tunnel di lavoro (in basso)*





I Dolci



VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333 CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it



PASTICCERIA ALLE MANDORLE E ALLE NOCCIOLE

Confezioni: Vaschette da g 400 per tipo - Vaschetta da g 700 assortita
Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 1.600 - 3.000



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.



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 di vanillina. 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 400 per tipo - Vaschetta da g 700 assortita

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 2.000 - 3.000



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.



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 per tipo

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 1.600 - 3.000



CUORI DI AMARENA

Dolce a base di mandorle che racchiude un cuore di amarena intera, spolverato di zucchero al velo.



GIUBILINI AL LIMONE

Dolce alle mandorle, aromatizzato al limone e rotolato in bastoncini di mandorle tostate.



SOGNI ALLA NOCCIOLA: un vero sogno

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



PASTICCERIA FROLLA DA THE

Confezioni: Vaschette da g 350 assortita

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 1.000 - 1.500



CIAMBELLINA

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



CROSTATINA

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



FUNGO

Due dolci frolle a base di farina, margarina o burro, zucchero e uova, con farcitura di crema alle nocciole.



OCCHIO DI BUE

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



OSTRICA

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



RIGATO

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



PASTICCERIA FROLLA SPECIALE

Confezioni: Sacchetti da g 200 per tipo

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 1.000



STELLE AL MIELE

Pasticcini di pasta frolla a base di farina, margarina o burro, zucchero e uova, arricchiti con miele.



STORTINI ALLE NOCCIOLE

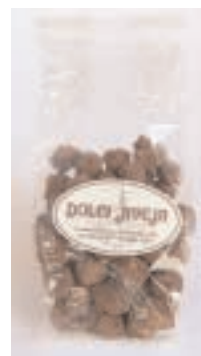
Pasticcini di pasta frolla a base di farina, margarina o burro, zucchero e uova, con nocciole tritate.

NOCCI e NOCCIOLE INTERRATE

Confezioni: Sacchetti da g 200 (nocciole)

e g 400 (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.



BISCOTTERIA DA COLAZIONE

Confezioni: Sacchetti da g 400 per tipo

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 2.000 - 2.500



CASERECCI

Biscotti rustici da colazione per eccellenza, a base di farina, zucchero, uova, margarina o burro, olio di semi, latte intero, bicarbonato di ammonio, vanillina.



PAOLETTI

Biscottini da colazione, particolarmente delicati e friabili, senza latte, ottimi per fare il "tiramisù".



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: Sacchetti da g 400 per tipo

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie g 2.000 - 2.500



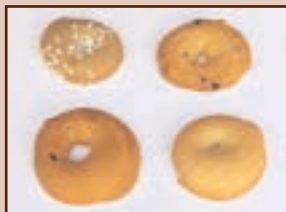
TOZZETTI alla mandorla

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



TOZZETTI al cioccolato

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



CIAMBELLINE

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

Dolcetti a base di farina, margarina o burro, 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

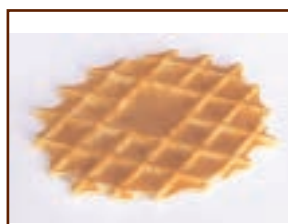
Dolcetti a base di farina, margarina o burro, zucchero e uova, al cacao, con mandorle e nocciole.



FERRATELLE TIPICHE AQUILANE

Confezioni: Sacchetti da g 400 (classiche - integrali) e da g 200 (farro - caffè)

Confezioni sfuse per forniture forni/pasticcerie a richiesta.



FERRATELLE

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



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”.



FERRATELLE AL CAFFÈ

Tipico dolce abruzzese a base di uova, zucchero, farina, aromatizzato al caffè, preparato a mano con il classico “ferro”.



TORRONE AVEJA



TENERO TIPICO AQUILANO

Torrone tenero tipico aquilano, a base di zucchero, nocciole, miele, pasta di cacao, cioccolato fondente puro, albume d'uovo, aromatizzato alla vanillina, con nocciole intere.

Confezione: scatola contenente due stecche da g 200 cadauna



BIANCO TENERO ALLE MANDORLE

Dolce tenero e dal sapore delicato, a base di mandorle, zucchero, miele, burro di cacao, albume d'uovo, aromatizzato al limone e vanillina, con mandorle intere.

Confezione: scatola contenente una stecca da g 250



NOCCIOLATO

Cioccolato al latte e alle nocciole gianduia, con nocciole intere.

Confezione: scatola contenente una stecca da g 200

TRONCHETTO ALLE MANDORLE



Dolce intero di forma allungata da tagliare a fette, ricco di mandorle, nocciole, uvetta e gocce di cioccolato, interamente ricoperto di puro cioccolato fondente.

Confezione: scatola contenente un tronchetto da g 600



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

In basso: scatola regalo rigida con coperchio per confezionare dolci, liquori e altre specialità.



CIOCCOLATINI

Confezioni: Scatola grande da g 200 - Scatola piccola da g 120



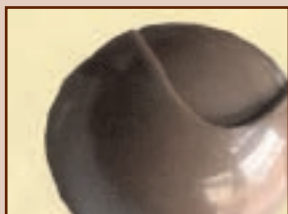
ALLA CREMA DI GENZIANA

Ciocolatino fondente ripieno di crema al “Liquore di Genziana Aveja”.



ALLA CREMA DI CAFFÈ

Ciocolatino al latte ripieno di crema di caffè tostato e lavorato artigianalmente dal “Gran Caffè dell’Aquila”.



ALLA CREMA DI NOCCIOLA

Ciocolatino al latte ripieno di crema alla nocciola.



ALLA CREMA DI RATAFIA’ D’AMARENE

Ciocolatino fondente ripieno di crema al liquore “Ratafià di amarene Aveja”.



I Liquori



VIA DEL MULINO, 10 CAVALLETTO D'OCRE (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333 CELL. 345 8593724
www.dolciaveja.it 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.

Bottiglia da litro per la fornitura alla mensa di bar e ristoranti



LIQUORI ARTIGIANALI AVEJA

Dal gusto raffinato, nati da antiche ricette e prodotti secondo metodi naturali, senza alcun impiego di conservanti né coloranti.

Confezioni: Bottiglia da lt. 1

Bottiglia Cilly da lt. 0,50

Bottiglia triangolare da lt. 0,20 e da lt. 0,50

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.

AMARO DI CHINA “Marco Polo”

zucchero, alcool, acqua, radici di China Calissaya

Infuso naturale di erbe e radici tipico d’Abruzzo. Alcool 38% 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.

LIQUORE DI ORTICA "Babajaga"

vino, alcool, zucchero, foglie di Ortica
Infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo. Alcool 28% vol.

LIQUORE DI LAURO "Morgana"

zucchero, alcool, acqua, foglie di lauro
Infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo. Alcool 28% vol.

AMBROSIA

zucchero, alcool, acqua, semi di Angelica
Infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo. Alcool 28% vol.

FRUTTATI

RATAFIA' DI AMARENE

vino, alcool, zucchero, amarene
Infuso naturale di frutti tipico d'Abruzzo. Alcool 28% vol.

MORICOLINO

zucchero, alcool, acqua, more di rovo
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 (AQ)
TEL. 0862 67423 FAX 0862 67333 CELL. 345 8593724**

www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it