

DOLCI AVEJA®



*Quando tutto comincia dalla passione
racconti una fiaba, non solo una storia...*



*Quaranta 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 intenditore.*

*Nacquero così
i Dolci Aveja.
Dalla passione
di una mamma.
Proprio
per questo
erano così buoni.*



*Pian piano se ne accorsero un po' tutti,
non soltanto quei lungimiranti negozianti
che ebbero l'intuito di esporli
nei loro banchi.*

*Le ricette di Anaide divennero
il faro della produzione
aziendale e ancora oggi sono
l'orgoglio degli eredi di una
tradizione di grande qualità,
nel rispetto della genuinità
e della accurata scelta
delle materie prime.*



*I Dolci Aveja sono a base di mandorle e
nocciole, privi di conservanti e in gran parte
senza farina e senza grassi aggiunti:
amaretti, bruttibuoni, fiori di mandorla,
moka, ricciarelli, fior d'arancio,
tartuffi, cuori d'amarena,
sogni alle nocciole,
giubilini al limone,
ferratelle, pizzicotti,
caserecci, ciambelline,
palloni, morbironi
nocci interrati,
tozzetti alle mandorle.....*



*Con la stessa passione, da alcuni anni,
Dolci Aveja seleziona frutta, erbe, radici,
per produrre liquori tipici della nostra terra,
dal gusto raffinato, lavorati senza impiego
di conservanti e coloranti
e seguendo metodi assolutamente naturali:
genziana, zafferano, ratafià...*





**Liquori
artigianali
Aveja:
cultura
del buon bere**

Nel 2010, dopo un anno che ha segnato duramente la storia della città e la vita degli aquilani, Dolci Aveja intraprende la produzione del torrone tenero alle nocciole tipico aquilano. Forte della trentennale esperienza, confidando nella qualità superiore del cioccolato e degli altri ingredienti, l'azienda affida ad un nuovo, eccellente prodotto, il compito di guidarla verso la rinascita.





Ma questo cioccolato è troppo buono...!

*Dolci Aveja vuole regalare
ai suoi affezionati clienti e a quanti vorranno
scoprire il suo piccolo «paese delle meraviglie»
altre sorprese: le uova di cioccolato
sono pronte, loro stesse sorprendenti,
e anche i cioccolatini, ripieni di delizioso
caffè o dei liquori Aveja dai profumi intensi
e noti di genziana e ratafià,
a coronamento di una produzione
che non si ferma, non si perde d'animo,
ma fedele ai suoi principi ferrei,
volta pagina e guarda avanti.*



DOLCI AVEJA®

LA STORIA AQUILANA
DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI
ARTIGIANALI

Via del Mulino 10
67040 Cavalletto d'Ocre (AQ)
Tel. 0862 67423 - 345 8593724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it