



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

WWW.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 dolci 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; Dolci Aveja ha successivamente arricchito le ricette classiche con squisite variazioni sul tema creando una raffinata pasticceria alle mandorle, con gocce di cioccolato, o ricoperti di cioccolato puro al latte o fondente, o con un delizioso "cuore di amarena intera".. realizza inoltre pasticceria alle nocciole nelle varianti con caffè, con uvetta, con cioccolato e molto altro ancora.



Con la stessa passione, ormai da molti anni, Dolci Aveja 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.

E ultima arrivata la nostra micro torrefazione 99 Caffè che produce prelibate miscele in micro lotti di 4kg che tostiamo con lo stesso amore, nel nostro laboratorio.

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.



L'OASI DOVE PRODUCIAMO I DOLCI AVEJA
VIA DEL MULINO, 10 OCRE (AQ)

DOVE SIAMO

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 di campagna, 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, di cioccolato, di 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.



PUNTO VENDITA VIALE CORRADO IV 28 L'AQUILA



99 CANNELLE

AVEJA®
L'AQUILA

I DOLCI



PASTICCERIA ALLE MANDORLE E ALLE NOCCIOLE



AMARETTI MORBIDI

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

Senza farina, nè latte, né grassi aggiunti.



BRUTTIBUONI ALLA NOCCIOLA

Dolce morbido di sole nocciole, zucchero e albume d'uovo.

Senza farina, nè latte, né grassi aggiunti.



FIORI DI MANDORLA

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



RICCIARELLI

Dolce a base di mandorle, morbido al palato, con un delicato aroma naturale di vaniglia.

Senza farina, nè latte, né grassi aggiunti.



MOKA

Dolce morbido alle nocciole e con "99 Caffè" il caffè tostato e macinato fresco nel nostro laboratorio.

Senza farina, nè latte, né grassi aggiunti.



VASCHETTA
gr. 350

VASCHETTA
gr. 200



PASTICCERIA ALLE MANDORLE E ALLE NOCCIOLE RICOPERTA DI PURO CIOCCOLATO



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 (STAGIONALE OTT- DIC)

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



TORRONCINI AL MIELE (STAGIONALE OTT- DIC)

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



ZOLLE (STAGIONALE OTT- DIC)

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



PASTICCERIA FROLLA DA THÈ



CROSTATINA

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



OSTRICA

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



CIAMBELLINA

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



RIGATO

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



STELLA AL CIOCCOLATO

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



CIOCOFROLL

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



OCCHIO DI BUE

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

SACCHETTO
gr. 300

VASCHETTA
gr. 350



BISCOTTERIA DA COLAZIONE



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 spappolano



PALLONI

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



MORBIDONI

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

SACCHETTI gr. 400



BISCOTTERIA DA FINE PASTO

SACCHETTI
gr. 200/350



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



PIZZICOTTI ALLE MANDORLE E NOCCIOLE

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



CIAMBELLINE ALL'UVETTA · AL CIOCCOLATO · AL VINO BIANCO / 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.

SACCHETTI
gr. 400



FERRATELLE TIPICHE AQUILANE



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 “CONTEMPORANEE”

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

- farina di solina km 0 (grano antico abruzzese)
- integrali (ricche di fibre)
- farro (con farina di farro) (200g)
- senza latte (per intolleranti al lattosio)
- 5 cereali (con farina arricchita di semi)

SACCHETTI
gr. 400





DOLCI DI STAGIONE

CIAMBELLA DI SAN BIAGIO

Tipico dolce aquilano, decorato con zucchero in granella e, a volte, ciliegine candite, legato ad una antica tradizione: il 2 febbraio 1703 un devastante terremoto rase al suolo L'Aquila; il giorno successivo, i sopravvissuti resero onore a San Biagio con una semplice ciambella da benedire in chiesa.

Per lo stesso motivo il Carnevale a l'Aquila inizia rigorosamente il 3 Febbraio e mai prima, come invece accade in altre città.

Confezione da g 500

- ricetta semplice
- con uvetta
- con gocce di cioccolato puro

Confezione mignon da g 300 ricetta semplice



UOVA DI PASQUA

(FAZZOLETTO, MEDIO, GRANDE, 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 -1300 - 4kg.

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 pregiate nocciole intere, le migliori in assoluto.

Confezioni: scatola singola g 200.
scatola 400g contenente due stecche



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 180



NOCCIOLATO

Torrone di cioccolato al latte e nocciole gianduia, con pregiate nocciole intere.

Confezione: scatola contenente una stecca da g 200



TRONCHETTO ALLE MANDORLE

(RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE O SEMPLICE)

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 90/100
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!



ZOLLA

Tortino, di mandorle e cioccolato finissimo fondente
oppure di nocciole e cioccolato puro al latte
g 450

CONFEZIONI SPECIALI

**VASSOIO
ASSORTITO**
gr. 530/900



**PASTICCERIA ALLE
MANDORLE E NOCCIOLE**

Eleganti e pratiche 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.

**SCATOLA
REGALO**
gr. 400



**VASCHETTA
ASSORTITA**
GR. 700





I LIQUORI



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.



FORMATI:

BOTTIGLIA DA MESCITA DA LT. 1

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, alcol, zucchero, Gentiana lutea infuso naturale di radici tipico d'Abruzzo. Alcol 30% vol.

AMARO AVEJA

zucchero, alcol, 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. Alcol 23% vol.

NOCINO DELLO GNOMO

zucchero, alcol, acqua, mallo di Noce verde. infuso naturale di frutti tipico d'Abruzzo.

Alcol 38% vol.



DA DESSERT

ZAFFERANO

vino, alcol, zucchero, fili di zafferano di Navelli. infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo.

Alcol 30% vol.

LIQUIRIZIA

vino, alcol, zucchero, fili di zafferano di Navelli. infuso naturale di erbe tipico d'Abruzzo.

Alcol 23% vol.

FRUTTATI

RATAFIÀ DI AMARENE

vino, alcol, zucchero, amarene. infuso naturale di frutti tipico d'Abruzzo.

Alcol 23% vol.



BOTTIGLIA DA LT. 1 (PER LA FORNITURA ALLA MESCITA DI BAR E RISTORANTI)



LA MICRO TORREFAZIONE 100% AQUILANA

99 Caffè è la micro torrefazione 100% aquilana, premiata dalla guida dei Caffè Gambero Rosso.

Selezioniamo a mano i chicchi delle nostre pregiate miscele di caffè, per poi tostarle in una tostatrice di soli 4kg, per avere un risultato di eccellenza.

Confezioniamo le miscele in: grani, macinato, e nei formati monoporzione, cialde e cospule.

LE NOSTRE MISCELE PIÙ ICONICHE

ABBRACCIO
Miscela Decisa



INTENSITÀ



2026

MIGLIOR
MISCELA ROBUSTA

GAMBERO ROSSO

Una miscela intensa e avvolgente, pensata per regalare il comfort e il calore di un abbraccio in ogni tazzina. Lascia un intenso retrogusto, da vero caffè napoletano.

CHIARA
Miscela Cremosa



INTENSITÀ



2026

MIGLIOR
MISCELA ROBUSTA Chiara

GAMBERO ROSSO

Un caffè dal gusto pieno e rotondo, con una tostatura chiara che ne esalta i profumi raffinati e da una piacevole dolcezza. Per gli amanti del caffè super cremoso in tazza.

CAREZZA
Miscela Morbida

INTENSITÀ



Morbida, equilibrata e vellutata: una miscela dal gusto delicato che accarezza il palato con eleganza. Per chi ama un caffè delicato e dolce.

PENSIERO
Miscela Decaffeinata

INTENSITÀ



Il caffè decaffeinato perfetto per concedersi una pausa speciale, accompagnando ogni momento di riflessione con un aroma ricco e coinvolgente. Non sembra un dek.



MACINATO



Miscele disponibili:

- Abbraccio
- Chiara
- Bacio
- Carezza
- Pura arabica 100%
- Pensiero (dek)
- Specialty a rotazione

Peso netto
200 gr

Peso netto
500 gr



GRANI



Miscele disponibili:

- Abbraccio
- Chiara
- Bacio
- Carezza
- Pura arabica 100%
- Pensiero (dek)
- Specialty a rotazione

Peso netto
500 gr

Peso netto
1 kg

MONOPORZIONATO



Per le principali compatibilità:

- Cialde compostabili carta ese 44 mm
- Nespresso
- Lavazza a modo mio
- Dolce gusto

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



LABORATORIO E SPACCIO AZIENDALE

Via del mulino, 10 Cavalletto D'Ocre (L'Aquila)
+39 0862 67423 + 39 345 8593724

PUNTO VENDITA

Viale Corrado IV, 28 (L'Aquila)
+39 3922552255

info@dolciaveja.it

WWW.DOLCIAVEJA.IT