# 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***

VIA DEL MULINO, 10
67040 CAVALLETTO D'OCRE
L'AQUILA - ITALIA
TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333
CELL. +39 345 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 dolci di mandorle e nocciole, privi di conservanti e in gran parte senza farina e senza grassi aggiunti, in cui l'impasto di mandorle e l'impasto di nocciole sono morbidi 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
L'AQUILA - ITALIA
TEL. +39 0862 67423 FAX +39 0862 67333
CELL. +39 345 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.

Il banco di vendita
all'interno del negozio aziendale.

Il laboratorio: tunnel di lavoro

# Torrone Aveja

tenero dell'Aquila · nocciolato · bianco tenero alla mandorla

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI E LIQUORI ARTIGIANALI

*Produzione artigianale di dolci tipici d'Abruzzo*

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

DOLCI AVEJA · L'AQUILA · DAL 1977

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

# TRONCHETTO ALLE MANDORLE

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

Confezione in scatola regalo da g. 600

# Specialità di CIOCCOLATO

CIOCCOLATINI

al latte o fondente puro, ripieni

scatola grande g. 200 o piccola g. 120

TAVOLETTE

al latte, fondente, mandorlato, ai cereali g. 100

FERRATELLINE di cioccolato fondente puro

sacchetto g. 100

TORRONCINI trancetto di torrone Aveja incartato singolarmente

# LA ZOLLA

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

g. 450

## 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. 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. Alcool 23% vol.

**AMARO DI CHINA "Marco Polo"**
Zucchero, alcool, acqua, radici di China Calissaya. Alcool 38% vol.

**NOCINO DELLO GNOMO**
Zucchero, alcool, acqua, mallo di Noce verde. Alcool 38% vol.

### DESSERT

**ZAFFERANO**
Vino, alcool, zucchero, fili di Zafferano di Navelli. Alcool 30% vol.

**AMBROSIA**
Zucchero, alcool, acqua, semi di Angelica. Alcool 28% vol.

### FRUTTATI

**RATAFIA' DI AMARENE**
vino, alcool, zucchero, amarene. Alcool 28% vol.

**MORICOLINO**
Zucchero, alcool, acqua, more di rovo. Alcool 28% vol.

Vaschette da g 400

Sacchetti da g 400

"Gli Speciali" vaschette da g 200

Vaschette da g 200 (a richiesta)

Confezioni g 200 e sacchetti "Tris pasticceria"

# Confezioni standard

I Dolci Aveja sono confezionati in vaschette da g 200 e da g 400, in sacchetti da g 200 e g 400 e nel sacchetto "Tris pasticceria"

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

## 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.

*A sinistra:* scatola regalo rigida con coperchio per confezionare dolci, liquori e altre specialità.
*A destra,* dall'alto: varie tipologie di scatole e buste per confezioni regalo; semplice ed elegante astuccio contenente una vaschetta da g 400 con un assortimento di pasticceria alle mandorle e nocciole; elegante cofanetto contenente un vassoio da g 1.000 con assortimento di pasticceria alle mandorle e nocciole.

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

# *Per i vostri regali di prestigio*

**CESTO AVEJA "A"**

**CESTO AVEJA "B"**

**SCATOLA AVEJA "1"**

**SCATOLA AVEJA "2"**

**SCATOLA AVEJA "3"**

**SCATOLA AVEJA "4"**

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

# *Per i vostri regali di prestigio*

**SCATOLA AVEJA "5"**

**SCATOLA AVEJA "7"**

**SCATOLA GRANDE C/O "A"**

**SCATOLA PICCOLA C/O "1"**

**SCATOLA PICCOLA C/O "2"**

**SCATOLA PICCOLA C/O "3"**

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

# *Per i vostri regali di prestigio*

**SCATOLA PICCOLA C/O “8”**

**SCATOLA 2 BOTTIGLIE CM “9”**

**SCATOLA AVEJA MARRONE/ORO “15”**

**SCATOLA AVEJA MARRONE/ORO “18”**

DOLCI AVEJA
LA STORIA AQUILANA DEI DOLCI, TORRONI E LIQUORI ARTIGIANALI

# *Per i vostri regali di prestigio*

**SCATOLA AVEJA MARRONE/ORO "19"**

**SCATOLINA TRASPARENTE "21"**

**SCATOLA AVEJA "ASTUCCIO"**

**SCATOLA "TORRONCINI"**

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***



concept e progetto grafico
**sandra antonelli**