

# DOLCI AVEJA<sup>®</sup>



*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**<sup>®</sup>

LA STORIA AQUILANA  
DEI DOLCI E LIQUORI  
ARTIGIANALI

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