

DOLCI AVEJA srl

PRODUZIONE ARTIGIANALE DI DOLCI E LIQUORI SENZA CONSERVANTI

DOLCI AVEJA S.R.L. Via del Mulino 10 Ocre - 67020 Monticchio (AQ)

Tel. 0862 67423 fax 0862 67333 P.IVA 0118320660

Dati banca: MPS sede AQ iban: **IT 91 0 01030 03600 00000 1044179**

www.dolciaveja.it e-mail: info@dolciaveja.it

carissimi amici

sono a scrivere due righe per raccontarvi qualcosa di più sui nostri prodotti e sulle materie prime che utilizziamo.

Come avrete potuto leggere sul nostro sito e nella nostra presentazione produciamo dal 1977 dolci alle mandorle e nocciole tipici della nostra terra e da alcuni anni liquori artigianali , torroni e cioccolatini.

Gli ingredienti principali della nostra pasticceria sono mandorle o nocciole, albume d'uovo e zucchero, le mandorle le acquistiamo da una ditta di bari e di origine italiana, per le nocciole prediligiamo quelle della zona vicina a Roma/Viterbo e in quest'ultimo periodo anche la tonda gentile , direttamente da aziende consorziate con il consorzio per la tutela della nocciola Piemonte igp.

Per quanto riguarda le uova abbiamo un fornitore ormai fidelizzato che ci fornisce sia l'albume che il misto (albume e tuorlo, che utilizziamo per la biscotteria da colazione e fine pasto), in bag sigillati e pastorizzati, assicurandoci con certificati di analisi relativi al lotto in consegna la provenienza da loro stabilimenti italiani, selezionati e controllati.

Non utilizziamo le uova fresche da lavare e rompere a mano visto che la legislatura in vigore non è molto chiara sulle procedure per il lavaggio, la pulizia e la rottura senza contaminare albumi e tuorli, così per minimizzare i rischi e i pericoli meglio la pastorizzazione, lo stesso processo utilizzato per il latte, nel nostro caso quello della centrale del latte dell'aquila che lo acquista direttamente da allevatori locali.

Dal 2009 dopo il sisma del 6 aprile il nostro mercato è cambiato, così i titolari hanno deciso nonostante le difficoltà del momento di affrontare un grande passo , importante sia economicamente visto l'acquisto di nuovi macchinari , la formazione degli operai e il costo delle nuove materie prime passando dal surrogato di cioccolato al cioccolato puro.

Così oggi lavoriamo il cioccolato puro di origine belga (uno dei migliori e più costosi sul mercato) che al contrario dei surrogati non contiene grassi saturi, insaturi ecc, se non il burro di cacao.

Con questo prodotto di altissima qualità ricopriamo i nostri dolcetti alle mandorle e nocciole e sempre nell'ottica dell'innovazione ma anche della qualità e tradizione abbiamo cominciato a produrre il torrone tenero al cioccolato e nocciole tipico dell'Aquila, il bianco alle mandorle morbido e un nocciolato con cioccolato gianduia e nocciole, un vero tripudio di gusti, un po' come i nostri cioccolatini ripieni di creme aromatizzate solo dai nostri liquori.

Per quanto riguarda i grassi e gli oli, utilizziamo dove possibile solo olio di girasole mentre dove per necessità di prodotto non è possibile utilizziamo solo burro fresco, nessun aroma ma solo vaniglia pura naturale.

Sempre con la stessa filosofia i liquori sono prodotti con il metodo dell'infusione a freddo in alcol puro da vinacce o in vino Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano, di erbe (l'alloro della esile piantina fuori la finestra del nostro ufficio), bacche, radici e frutti (le noci ancora verdi raccolte da noi il 24 giugno, a San Giovanni come vuole la tradizione, le amarene per la ratafià sono abruzzesi e raccolte da una azienda proprietaria di terreni e di una famosa produzione di marmellate).

Ora finisco di scrivere altrimenti da un rapido elenco diventa un noioso racconto di come una piccola azienda artigianale cerca di produrre con tante accortezze e passione tutti i suoi gustosi dolcetti, un po' come farebbe una buona mamma per i suoi bambini, con uno sguardo alla tradizione, alla qualità alla semplicità ma nell'ottica della soddisfazione di tutti voi consumatori dei nostri prodotti, e soprattutto mettendoci la faccia noi titolari sempre presenti in azienda, la nostra etica, la nostra moralità comprovata, più che le etichette e i marchi e le certificazioni, comprati o attaccati.

Sempre a vostra disposizione un cordiale ringraziamento per la attenzione

Amm. Spagnoli maria teresa