



AZIENDA STORICA DI DOLCI, TORRONI E LIQUORI D'ABRUZZO

- Forniture al dettaglio e all'ingrosso.
Spedizioni in Italia e all'estero.
- Prodotti in vendita su Amazon,
eBay e negozio online.
- Visite aziendali e percorsi
degustazione con accompagnatore.
- Dolci Aveja risponde ad ogni
vostra richiesta al telefono, via mail,
su Facebook e Whatsapp.

NEGOZIO: Viale Corrado IV 28, 67100 L'Aquila
Tel. 0862 1820130 - Cell. +39 392 255 2255

LABORATORIO e Sede Legale
Via del Mulino 10, 67040 Cavalletto d'Ocre
L'AQUILA - ITALIA
Tel. +39 0862 67423 - Cell. +39 345 859 3724
www.dolciaveja.it info@dolciaveja.it

seguici su 



Degustazioni

Medaglia d'Oro 2007 Premio C.C.I.A.A.
«Fedeltà al Lavoro e Progresso Economico»

AVEJA UNA STORIA CHE PARTE NEL LONTANO 1977.....

Oltre 40 anni fa, Anaide faceva dolci per passione per i suoi 5 figli... il fatto che quei dolci erano buonissimi, la spinse a portarli in città e a condividerli con tanti che li compravano, regalavano e apprezzavano.



Così nacquero i Dolci Aveja, da una passione viva ancora oggi nel figlio Mariano che continua a vigilare ogni giorno sulla realizzazione di quelle ricette, sulla scelta delle materie prime, sui procedimenti ancora artigianali, professionali e al tempo stesso umani.

Da allora ancora oggi quegli amaretti, quei dolci alle mandorle e nocciole, semplici, naturali, senza aggiunta di grassi, farina o lieviti, sono riconosciuti da tutti più che mai come una eccellenza del territorio e della tradizione Aquilana.

Negli anni abbiamo ampliato la nostra scelta con innumerevoli ricette, arricchita dalla realizzazione di Cioccolati finissimi, da Torroni della nostra tradizione e infine con i Liquori che hanno coronato l'intera produzione.

Tutto questo grazie a Voi che avete continuato a darci stima e fiducia, riconoscendoci come i dolci della Aquilana, facendoci entrare ogni giorno nelle vostre famiglie, scegliendoci ogni volta che c'era da rappresentare al meglio la nostra terra con le sue eccellenze.

A tutti Voi va il nostro grazie

Mariano e Maria Teresa

LA NOSTRA FILOSOFIA

Un artigiano quando deve realizzare una creazione, qualunque essa sia parte da molto lontano, forse non dorme la notte per scegliere il pezzo di legno migliore o il marmo per il suo intarsio...

Mariano fa questo da 42 anni, selezionando i suoi fornitori, conoscendoli personalmente quando è possibile, come per le Mandorle pugliesi e le Nocciole del Viterbese o per le Amarene del Chietino, scegliendo una ad una le materie prime, dalla scheda tecnica all'assaggio diretto, alla prova di utilizzo.

Per non parlare della realizzazione di ogni ricetta e di tutti i suoi procedimenti ancora tanto artigianali e per molti versi manuale, sempre presente e sempre vigile coinvolgendo i ragazzi in questa intensa passione del fare e del fare bene, nulla lasciato al caso.

Le ricette sono quelle originali, molte senza farina e grassi come era tradizione.

I nostri liquori vengono realizzati con radici erbe e frutti veri, con infusioni a freddo e procedimenti ancora naturali e lenti, molto lenti per far esprimere il meglio alla materia prima. Il filtraggio è fatto a mano come fa ognuno con i suoi liquori a casa..... Imbottigliate e confezionate a mano una per una tutte le bottiglie.

Per non parlare dei torroni e dei cioccolati... attaccamento alla tradizione e ricerca continua di nuove ricette, nuovi gusti per non lasciare scontento nessun palato!!!!

Un lavoro certosino, faticoso e appassionante che ci ha traghettati in questi lunghi anni fino a questa scelta di avvicinare le nostre eccellenze ai nostri clienti e credere oggi come mai nel futuro della nostra città.....

- Bevande -

- Componi la tua degustazione -

Le degustazioni

Caffè	1.2
Selezione tra 5 miscele artigianali «Officina 5» di Fara San Martino	con degustazione 2.7
Ginseng - Orzo	1.5
Originale, o amaro da zuccherare a piacere	con degustazione 3.0
Cappuccino	1.5
Con latte sotto i 70° per una maggior digeribilità – anche di soia	con degustazione 3.0
Infusi di Tè	2.5
Selezione di miscele di «Ferri dal 1905»	con degustazione 4.0
Tisane e infusi caldi - freddi	2.5
Naturali senza teina di «Ferri dal 1905»	con degustazione 4.0
Cioccolata Calda Aveja	2.5
Nostra ricetta di Cacao Monorigine e Cioccolato Puro al 60%	con degustazione 4.0
Liquori Aveja	2.5
Liquori 100% Naturali ottenuti con lenta infusione	con degustazione 4.0
Liquori Aveja Baby	2.0
Formato Baby dei Liquori Artigianali Aveja	con degustazione 3.5
Acqua	1.0
Antica Fonte Romana, pH8	con degustazione 2.5
Succhi di Frutta	2.5
100% Frutta scelta Bio: Ananas – Ace – Mirtillo – Pera - Pesca	con degustazione 4.0
Bevande Bio	2.5
Cola, Cola light, Aranciata, Chinotto, Cedrata, Tè al Limone-Pesca	con degustazione 4.0
Birre	4.0
Selezione Artigianale Alkibia Bionda, Ambrata, 5 Luppoli, Chiara	con degustazione 5.5
«GENZTONICA»	2.5
Il liquore di Genziana incontra la Tonica, una unione esaltante	con degustazione 4.0

Bis di Pasticceria alle mandorle o nocciole

Fine pasticceria senza farina, latte o lieviti ne grassi aggiunti

Biscotti da colazione

Golosi biscotti a scelta tra Morbidoni, Palloni, Caserecci, Ciambelline

Bis di cioccolatini ripieni

Praline realizzate a mano ripiene di creme ai nostri liquori

Tranci di Cioccolato

Per i più golosi a scelta tra fondente, fondente 80%, al latte o alla frutta...

Assortimento di Cioccolatini

A scelta tra: fondente, fondente 80%, al latte

Mix di Biscotti da caffè

A scelta tra Tozzetti alla mandorla o al cioccolato, Paoletti, Pizzicotti

Mix di biscotti da Tè

Fine Pasticceria Frolla: Crostatine, Stelle, Rigato...

Biscotti Salati

Ferratelle Salate vari gusti e Ciambelline salate

*degustazione senza bevanda 1,5€

- I nostri abbinamenti -

Ratafia di Amarene e Cuori di Amarena

4.0

Infusione di frutti per almeno 6 mesi e pasticceria alle mandorle con un cuore di amarena in sciroppo

Tisana con Amaretto morbido

4.0

Infusione naturale a lento rilascio accompagnato al dolce alle mandorle tipico della nostra tradizione

Caffè 100% Arabica Santos con Bis di Pasticcini

2.7

Miscela 100% Santos con Bis di pasticceria alle Mandorle o Nocciolate

*tutti i prezzi si intendono espressi in euro €

Caffè Officina 5

Officina 5, tostatura artigianale con macchine originali del 1940 della “Antiche Officine Vittoria”, lenta e a bassa temperatura per lasciare il sapore del tempo. Risultato un caffè mai bruciato, digeribile, che sprigiona aromi eccezionali. Il Caffè Officina 5 un caffè come nessuno lo fa più!

- Arabica 100%** - *alternativa Borbone Oro*
- Gentile** - *alternativa Borbone Blu*
- Classico** - *alternativa Borbone Rosso*
- Bar** - *alternativa Borbone Nero*
- Decaffè arabica** - *alternativa Borbone Dek*

Thè e Tisane

Abbiamo selezionato per voi alcuni thè pregiati sia neri che verdi, nonché il Rooibos, detto thè rosso africano, dalle riconosciute proprietà antiossidanti, ricco di minerali e vitamina C e privo di caffeina, e altre gustose tisane e infusi...

Thè nero English Breakfast

Colore ramato, sapore ricco intenso e fresco.

Thè nero Earl Grey

Thè classico deteinato arricchito dal bergamotto.

Thè verde Tuareg

Arricchito dalle foglie di menta, gustare dolce e bollente!!!

Thè verde Ginger Lemon

I pregi del thè verde arricchiti dal limone e dalle proprietà dello zenzero.

Thè verde Mango e Ananas

Profumi intensi ed esotici.

Thè rosso “Corpo del Desiderio”

Camelia sinensis, thè rosso, ibisco e rosa canina. Per chi ama il proprio corpo

Rooibos “Rilassa Thè”

Il meglio del thè rosso: minerali, antiossidanti senza caffeina....

Infuso ai Frutti di Bosco

Dolce e irresistibile, dal profumo fruttato e con pezzi di frutta essiccata.

Camomilla

Solo fiori apicali della pianta.

*Se hai scelto di fare una
Degustazione da noi, hai
sicuramente deciso di lasciare fuori
la porta per 10 minuti lo stress,
i pensieri, le preoccupazioni e
quindi pensare a te, solo a te...
tutti lo meritiamo...
un po' del nostro tempo...*

* Se hai intolleranze, segnalacele subito, sapremo consigliarti *