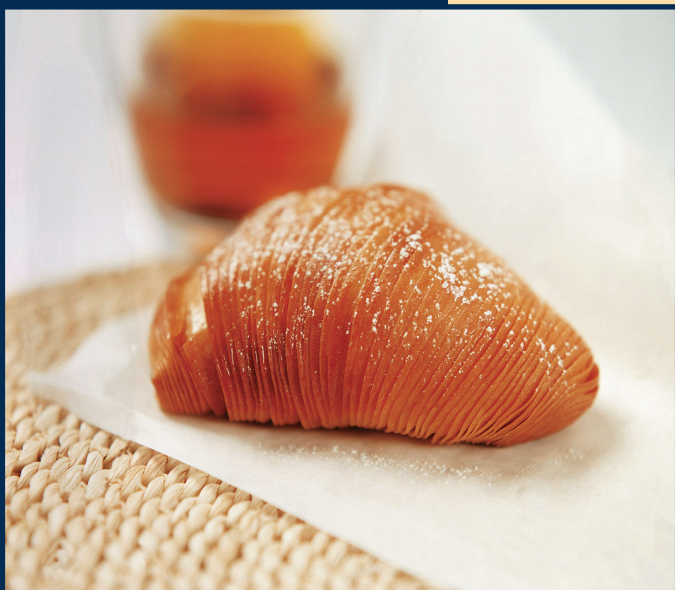




**Prodotti fedeli  
alla migliore  
tradizione,  
strategie  
commerciali  
innovative.  
Il segreto di un  
dolce successo.**

**Invito al Sigep  
Pad. C7 Stand 006**



# VIVA DOLCE

## QUINDICI ANNI DI QUALITÀ, CERTIFICATA.

A Napoli, dove l'alta pasticceria è di casa, nasce e si afferma l'esperienza di Viva Dolce.

Da Napoli, la passione e il carisma del suo fondatore, Salvatore Michele Acquaviva - il cui sogno è trasformato oggi in una solida realtà che coinvolge ormai 35 persone tra dipendenti e collaboratori, a partire dalla figlia Maria, Responsabile della Qualità, e dal genero Carlo Antonio D'Alessandro, Responsabile Commerciale e Marketing -, diffondono il buon senso dell'artigianalità in tutt'Italia.

La professionalità con la quale si opera nell'originaria unità di San Gennarello di Ottaviano (a breve, affiancata dal nuovo stabilimento) nonché la tensione costante alla migliore qualità e il controllo dell'intera filiera di produzione, consentono a Viva Dolce di potersi rivolgere ad una clientela qualificata e selezionata.

Fin dalle origini, Viva Dolce è subito protagonista nell'offerta di dolci e snack di qualità surgelati. Tutti i suoi prodotti - dal cornetto artigianale al piffero, dal babà alla coda d'aragosta, dai rustici agli arancini, dalla pastiera alla sensuale sfogliatella napoletana, dai classici agli innovativi - nascono da una meticolosa attività di ricerca, selezione e applicazione di ingredienti naturali. Si tratta esclusivamente di impeccabili materie che, insieme a severe norme igieniche e di sicurezza e alla fedeltà ad antiche ricette artigianali, garantiscono il più elevato livello organolettico.

Ciò che rende unica al mondo Viva Dolce, è la Certificazione di Qualità di Prodotto riservata al fiore all'occhiello dell'intera produzione: la sfogliatella napoletana, fatta esclusivamente a mano. Una ricetta unica, che svela ai palati più fini l'aroma, la fragranza e il piacere di un dolce unico. Un segreto unico che è possibile condividere a grandi e piccoli ordinativi, in maniera flessibile e personalizzata, a seconda delle singole esigenze di ogni bar, pasticceria, ristorante o albergo.

E proprio in virtù della sapienza con cui custodisce, tramanda e promuove la principale tradizione dolciaria napoletana, Viva Dolce ha acquisito il sostegno ufficiale dell'Associazione Pasticcieri Napoletani, che promuove, tutela e divulga la bontà e l'arte della pasticceria partenopea ovunque nel mondo.

Il buon senso di Viva Dolce, però, va anche oltre l'attività produttiva. Passione, attenzione, cura e controllo di ogni particolare - anche umano e sociale -, caratterizzano la vita quotidiana dell'azienda. Un impegno sociale che arriva ad addolcire aspetti della vita altrimenti amaramente insostenibili. Come quelli che i genitori dei bambini affetti da Distrofia Muscolare di Duchenne e Becker ben conoscono. A

sostegno della loro associazione (Parent Project onlus) e della ricerca scientifica in cui sono impegnati, Viva Dolce dedica importanti risorse, morali ed economiche.

Sensibilità che - unita alla tutela dei propri dipendenti e al rispetto di ogni norma legislativa - è stata riconosciuta a livello nazionale, con l'ottenimento della prestigiosa Certificazione SA8000:2001 lavoro etico.

Titolare, infine, della Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo i parametri UNI EN ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 Gestione Ambientale, Viva Dolce è un punto di riferimento, per chi vuole celebrare ogni giorno, da solo o in compagnia dei suoi migliori ospiti, la festa dei sensi.

Non occorre, dunque, necessariamente ordinare grandi quantità. Tanto più che, ormai, si sa: la qualità è un privilegio che si raggiunge a piccoli passi. E noi, siamo pronti ad accompagnarvi!

**Via Raggi 20 - 80044 Gennarello di Ottaviano - Na**  
**Tel. 081/5297891 fax 081/8284329**  
**www.vivadolce.it**