

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

LA NOSTRA STORIA



La **DULCIOLIVA** è un'azienda storica fondata in Piemonte nel 1924 dai F.lli Luigi e Cesare Oliva nella località di Borgo S. Dalmazzo, in provincia di Cuneo, ai piedi del monte Bisalta, il cui nome ha ispirato una ns. famosa linea di cioccolatini.

Dopo un'esperienza maturata con Angelino Motta a Milano, i f.lli Oliva aprirono il loro primo laboratorio di pasticceria, in cui misero a punto squisite ricette di prodotti da forno quali panettoni e biscotti noti per la loro fragranza e delicatezza e infiniti altri prodotti affini quali il cioccolato, il torrone, le caramelle ed i marroni.

La raffinata e squisitezza di questi biscotti era tale che persino il celebre **Gabriele d'Annunzio**, estasiato dalla loro bontà, nel 1930, di suo pugno ci fece la seguente dedica sul coperchio di una scatola dei predetti dolcetti:

“Queste Vostre nuovissime scatole di biscotti fini superano in finezza e in bontà le migliori d'Inghilterra. Son troppo squisite per me, vi ringrazio e vi lodo. Il Vittoriale: 11 marzo 1939 Gabriele d'Annunzio marinaio “

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato



Negli anni '40, la famiglia Oliva tralascia la produzione dei prodotti da forno in particolare dei panettoni, per concentrarsi su altre specialità Piemontesi soprattutto a base di cioccolato tra cui i famosi CUNEESI AL RHUM, i TARTUFI DOLCI e i GIANDUIOTTI.

Da allora ad oggi la storia aziendale è stata strettamente legata a quella della famiglia: ormai arrivata alla terza generazione, rappresentata dal Sig. Giuseppe Oliva, nipote del fondatore, l'azienda non vede cambiato il proprio obiettivo: continuare l'attività portando i marchi di famiglia 'Oliva' e 'Bisalta' in tutta Europa e nel mondo ed offrire alla sua clientela un assortimento di prodotti a base di cioccolato sempre più completo e goloso, nel rispetto assoluto della Qualità, Costanza e Tradizione.

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

LE NOSTRE SPECIALITA'

Cuneesi Oliva Rhum®



Attualmente, la maggior produzione dolciaria, tramite l'ausilio di particolari macchinari, si concentra sul famoso "CUNEESE AL RHUM", una pralina formata da un guscio di cioccolato con all'interno una morbida crema pasticceria costituita da cioccolato, uova, latte, zucchero e Rhum originale.

Originariamente questo prodotto era composto di due cialde di meringa farcite con crema di cioccolato al rhum e il tutto ricoperto con cioccolato fondente; per ovviare a due inconvenienti quali la breve durata di conservazione causata dalle meringhe che assorbono in breve tempo tutto il liquore al rhum e, una lavorazione molto laboriosa e lunga del prodotto, abbiamo creato una variante della ricetta originale sostituendo la meringa interna con un finissimo guscio esterno di cioccolato, al fine di aumentarne il periodo di conservazione mantenendo sempre costante la sua freschezza e fragranza e, soprattutto, senza l'aggiunta di conservanti alla ricetta originale.

La fantasia e il gusto hanno portato ed inventare altre varianti di Cuneesi, sempre a base di liquore, quali il Cointreau, l'Amaretto, il Caffè, il Limoncino, lo Cherry con ciliegia intera, la Grappa-Pesca e il Marrone con pasta di castagne.

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

I Noccioghiotti®



*Per una clientela che non gradisce troppo il liquore, Dulcioliva ha creato una linea di cioccolatini a base di Nocciole varietà 'Tonda Gentile delle Langhe', tra cui troviamo il **Bacio di Borgo**, pralina di cioccolato fondente ripiena con una crema di nocciole e pasta di nocciole, il **Crème d'Or**, pralina di cioccolato al latte ripiena con una morbida crema a base di gustose nocciole, la **Nocciola classica**, pralina di cioccolato fondente ripiena con una crema di nocciole ed una croccante nocciola intera e il **Cappuccino**, pralina di cioccolato fondente con un ripieno di morbida crema di nocciole e caffè.*

I TARTUFI

In Piemonte i tartufi dolci di cioccolato sono riconosciuti e riconoscibili per il gusto intenso di nocciola che in essi è contenuta.

I tartufi neri e bianchi dolci riprendono il nome dell'altrettanto famoso "tartufo delle Langhe", prodotto di terra tanto pregiato quanto esclusivo, di cui ne riprende la forma un po' irregolare.

Dalla volontà di valorizzare il gusto delle nocciole 'Tonda gentile delle Langhe' attraverso l'unione con il cioccolato e dalla passione per i prodotti della propria terra riproposti per mezzo dell'arte pasticceria nascono Les Bouchons, Tartufi bianchi e neri di cioccolato puro e nocciole.

Les Bouchons® OLIVA



Tartufi dolci di cioccolato bianco, nero e cocco.

Una pralina di forma irregolare composta da un cuore di pasta di Nocciole, cioccolato fondente e bianco frammenti di Nocciole intere Tonda Gentile delle Langhe e zucchero; il tutto ricoperto da un delicatissimo velo di cacao o zucchero a velo.

Gianduiotto



Nato a metà dell'Ottocento, il "Gianduiotto" prende il nome dalla più celebre maschera piemontese ed è frutto

di un'invenzione geniale di alcuni cioccolatieri che pensarono di mescolare il cacao, ai tempi raro e prezioso a causa del blocco Napoleonico, con le ottime nocciole 'La Tonda e Gentile delle Langhe', dando così origine ad un cioccolato gustosissimo e vellutato al palato, dalla caratteristica forma a navicella, unica e inconfondibile. In breve tempo il Gianduiotto divenne in Piemonte la più illustre specialità dolciaria e a tutt'oggi è riconosciuto a livello internazionale come il fiore all'occhiello della tradizione dolciaria italiana.

Il Gianduiotto Oliva - fondente - con 30% di Nocciole Tonda e Gentile delle Langhe

Dulcioliva, come vuole la tradizione, ha ricreato la ricetta dell'antico Gianduiotto impastando il migliore cacao con un'alta percentuale di pregiate nocciole Piemontesi varietà 'Tonda gentile delle Langhe' e senza l'impiego del latte. L'utilizzo dei migliori ingredienti conferiscono al prodotto una cremosità piacevole al palato ed un esaltante sapore di nocciole, tutte le caratteristiche del vero Gianduiotto.

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

Cremosetta



Proposta nella versione classica, dedicata a tutti gli amanti della crema più amata nel mondo.

La Crema al Gianduia e' un prodotto che non ha eguali. La sua consistenza morbida e spalmabile, il pregio del cacao altamente selezionato all'origine, l'intensità' delle migliori nocciole Piemontesi ne fanno una prelibatezza eccellente e raffinata.

I Blocchi di cioccolato, Barrette e Lingotti



La gamma di tavolette e blocchi di cioccolato puro proposti da Dulcioliva è insolita per pezzatura e packaging ed è articolata come segue:

***BLOCCHI E BLOCCHETTI:** 150g - 500g e 1000g di puro cioccolato nei gusti Latte, Extra-fondente e Bianco, anche in versione con nocciole intere Piemontesi. Le tavolette da 150 g vengono proposte in pratico Display da banco da 24 pz..*

***LINGOTTO 200g:** blocco di cioccolato puro tagliato a mano con nocciole intere Tonda Gentile delle Langhe disponibile in 3 gusti: Fondente, Latte e Bianco.*

***TAVOLETTE 70% Cacao nero Africa** in elegante astuccio regalo in display 12 pz – adatto da gustare con grappe pregiate o barolo chinato*

***LIGHT:** Linea di Tavolette dolcificate con il maltitolo, senza zuccheri aggiunti, nella pezzatura 100g nei gusti Latte, Fondente e Bianco, fornite in espositore da banco.*

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

Rondò



Colata di puro cioccolato tempestato di Nocciole intere Piemontesi confezionato in un elegante astuccio regalo; disponibile nei gusti cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco e cioccolato al Gianduja

Scorze d'Arancia



Prelibate scorze d'arancia selezionate e ricoperte con processi naturali di cioccolato puro extra fondente, proposte in elegante astuccio regalo finestrato.

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

IL TORRONE 'CUOR DI LANGHE'



E così nella più antica tradizione Piemontese Dulcioliva sin dal 1924 iniziò a produrre il torrone creando un impasto adatto ad accogliere al meglio la nostra magnifica nocciola dalla qualità unica.

Poi nel tempo e fino ad oggi dal primo torrone friabile sono nate mille altre deliziose declinazioni come il Torrone Giamaica e il torrone morbido

Torrone Jamaica

Per rimanere nel tema del Rhum Dulcioliva propone il Torrone Giamaica Rhum, squisito Torrone ricoperto di cioccolato puro fondente farcito di pasta di nocciole, Marroni e Rhum Jamaica.

Torrone 'Cuor di Langhe'

Elegante astuccio regalo per un Torrone friabile con Nocciole IGP oppure Morbido con nocciole e mandorle

Oliva
dal 1924

Dolci specialità al cioccolato

LA PASTICCERIA



Amaretti morbidi ‘Cuor di mandorla’

Ins. Amaretti morbidi sono costituiti da un morbido impasto a base di mandorle dolci, zucchero miele e albume, incartati singolarmente a caramella.

Torta di Nocciola ‘La Nocioghiotta’

La nocciola coltivata in Provincia di Cuneo appartiene alla varietà Tonda Gentile delle Langhe, apprezzata in tutto il mondo per la delicatezza del suo sapore, la sua resa allo sguscio e la sua spiccata attitudine alla conservabilità.

Il suo frutto grosso, tondeggiante ed il seme molto aromatico conferiscono ai prodotti dolciari eccellenti qualità organolettiche.

Infatti già all'inizio del secolo scorso i pasticciere più accreditati avevano scoperto i pregi di questa nocciola e l'avevano inserita come ingrediente essenziale per la preparazione di una famosa torta di cui la famiglia Reale andava particolarmente ghiotta. Da allora è stato un crescendo di consensi e la richiesta della torta di nocciola ha spinto i maestri dell'arte pasticciera a preparare e perfezionare le antiche e più tradizionali ricette.

La torta di nocciola che vi offriamo, realizzata artigianalmente come si faceva un



Oliva
dal 1924



Dolci specialità al cioccolato

tempo, rispecchia nel sapore la delicatezza della nocciola e degli altri ingredienti naturali e racchiude in sé gli squisiti sapori delle Langhe. Per questo è apprezzata da tutti gli estimatori dei dolci genuini e rappresenta la gratificazione golosa ideale per tutte le età. Consumata con un buon bicchiere di vino Moscato o ricoperta di un caldo zabaione, la torta potrà concludere un pasto raffinato o essere un'occasione di incontro tra amici. Essendo priva di qualsiasi tipo di conservante, ne consigliamo la conservazione in luogo fresco ed asciutto.

La Nocciohiotta®

Un classico dolce Piemontese costituito da un morbido impasto a base di nocciole varietà 'Tonda gentile delle Langhe', burro, amaretti sbriciolati, farina, zucchero, marsala, miele, tuorlo d'uovo e vaniglia. Disponibile in due incarti: astuccio regalo finestrato e incarto a mano con carta paglia.



Dolci specialità al cioccolato

La nostra qualità

Situata sempre a Borgo San Dalmazzo, in provincia di Cuneo, ad oggi la Dulcioliva dispone di un nuovo stabilimento di ca. 3000mq dotato di impianti tecnologicamente all'avanguardia.

Grazie a più di ottanta anni di esperienza nel settore dolciario, Dulcioliva ha sviluppato un'azienda dinamica e capace di unire le migliori ricette della tradizione italiana ad una moderna tecnologia produttiva con la filosofia di creare prodotti autentici nel pieno rispetto dei principi più avanzati della sicurezza e della qualità del prodotto. Il suo sistema HACCP è stato implementato dal 1998 e viene costantemente monitorato e revisionato. Il monitoraggio concreto di tutta la filiera produttiva permette la tracciabilità dal prodotto fino alla materia prima. Tutto ciò, unito ad un efficiente lavoro commerciale ci ha portato la fiducia dei migliori clienti nazionali e internazionali

E' una precisa scelta aziendale produrre senza l'utilizzo di additivi artificiali, conservanti, grassi vegetali idrogenati e grassi animali diversi dal Burro di Cacao. In tutti i ns. prodotti a base di nocciola vengono utilizzate esclusivamente Nocciole varietà "Tonda e Gentile delle Langhe", mentre nei ns. Cuneesi al Rhum viene usato solamente Rhum Originale proveniente dalla Jamaica.

Tutte le materie prime provengono da fornitori selezionati e consolidati che offrono concrete garanzie sulla qualità e sicurezza delle stesse.