

Ammore

LIEVITATI ARTIGIANALI



**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tra tradizione
e innovazione





Ammore

Il gusto della tradizione, i sapori e le eccellenze del territorio, uniti alla passione per cibi ricercati ma genuini, hanno spinto Napoleone Cioffi, energico ed ambizioso imprenditore Campano, a dare vita alla linea dei lievitati artigianali.

“ Ammore”.

L'amore per il food dà vita al suo brand.

Entusiasmo e determinazione coronano il suo sogno goloso...sin da bambino, fantasticava di mordere una fetta di panettone straripante di crema...e dall'incontro con un rinomato pastry chef, il suo sogno si concretizzerà nella gustosa e raffinata linea di lievitati artigianali “ Ammore”.

Le materie prime sono accuratamente selezionate e grazie all'esperienza di professionisti del settore, abilmente “impastate”.

I lievitati “ Ammore” sono la risultante equilibrata di gusto, sapore, consistenza, tale da soddisfare ogni palato in una sinfonia di ricercata dolcezza.

Ricette semplici nel rispetto della tradizione, arricchite da note innovative, che incontrano il consenso di nuove e vecchie generazioni, accomunate dal piacere di lasciarsi tentare da dolci e golose emozioni.

The taste of tradition, the flavors and excellence of the territory, combined with the passion for refined but genuine foods, pushed Napoleone Cioffi, energetic and ambitious entrepreneur from Campania, to give life to the “ Ammore” artisan leavened product line.

The love for food gives life to his brand.

Enthusiasm and determination crowned his greedy dream ... since he was a child, he fantasized about biting a slice of panettone overflowing with cream ... and from the meeting with a renowned pastry chef, his dream will materialize in the tasty and refined line of “ Ammore” artisan leavened products.

The raw materials are carefully selected and skilfully “mixed” thanks to the experience of professionals in the sector.

The “ Ammore” leavened products are the resulting balanced taste, flavor, consistency, such as to satisfy every palate in a symphony of refined sweetness.

Simple recipes respecting tradition, enriched with innovative notes, which meet the approval of new and old generations, united by the pleasure of letting themselves be tempted by sweet and greedy emotions.

Ammore



Tra le specialità della linea dei “Lievitati Artigianali Ammore” si distingue il dolce tradizionale pasquale, La Colomba, risultato di un’attenta ricercatezza tra i sapori d’eccellenza.

Preparata secondo la tradizione e la selezione dei migliori ingredienti del territorio.

Si caratterizza per la particolare tecnica di lavorazione, l’impiego del lievito madre, una lenta lievitazione di 48 ore che dona all’impasto un singolare colore giallo dorato ed un’alveolatura regolare. Priva di conservanti e grassi idrogenati.

Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di aumentare il periodo di conservazione.

Un gusto inconfondibile che soddisfa il palato e il cuore di coloro che amano i sapori autentici e genuini di una volta.

Un momento di semplice felicità che abbiamo chiamato “Ammore”.

Among the specialties of “Lievitati Artigianali Ammore” line stands out the traditional easter dessert, the Colomba, that is the result of a careful refinement among the excellent flavors.

Prepared according to tradition and the selection of the best local ingredients.

It is characterized by the particular processing technique, the use of mother yeast, a slow 48-hour processing that gives to the dough a unique golden yellow color and a regular honeycomb.

It is free of preservatives and hydrogenated fats.

The packaging with heat-sealed protective packaging maintains the fragrance, flavor and softness unaltered and it allows the storage period to be extended.

An unmistakable taste that satisfies the palate and heart of those who love the authentic and genuine flavors of past.

A moment of simple happiness that we called “Ammore”.



BURRO DELLA BRETAGNA

Il Burro è prodotto da panne riposare oltre 72 ore, totale espressione della materia prima, ossia quel latte 100% che proviene esclusivamente dalle stalle e non da centri di raccolta, con un metodo di produzione di formaggio che non ha precedenti nel mondo, attraverso l'utilizzo del caglio vegetale.

CIOCCOLATO DOMORI

Domori, sin dalla nascita nel 1997, è stata una vera rivoluzione per il mondo del cacao. E' stata la prima azienda di cioccolato a impiegare solo cacao fine puntando sull'alta qualità.

La prima a controllare la filiera a partire dalle piantagioni situate in Sud America e America Centrale e ad avere una piantagione di proprietà che le ha permesso di recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo.

La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero.

AGRIMONTANA

Agrimontana è un'azienda che preserva le qualità organolettiche originarie della frutta, con lavorazioni pulite, prive di coloranti, conservanti e di ogni additivazione di sintesi. La canditura, un tradizionale metodo di conservazione con lo zucchero è stata la loro prima preparazione, rendendo unica la frutta candita che utilizziamo all'interno dei nostri prodotti.

PARIANI

Pariani è un'azienda familiare che ha come motto "Ricerca ed Eccellenza", perché la sua "mission" non è solo l'alta qualità ma anche il focus su ingredienti e prodotti inusuali o nuovi, per soddisfare i palati più esigenti e le ricette più creative. Poi il catalogo è stato allargato a una ampia gamma di frutta e verdura candita e semicandita.

BRETAGNA BUTTER

Butter is produced from cream rested for more than 72 hours, the total expression of the raw material, that is that 100% milk that comes exclusively from stables and not from collection centers, with a method of cheese production that is unprecedented in the world, through the use of vegetable rennet.

DOMORI CHOCOLATE

Domori, since its inception in 1997, has been a real revolution for the world of cocoa. It was the first chocolate company to use only fine cocoa, focusing on high quality.

The first to control the supply chain starting from plantations located in South America and Central America and to have a proprietary plantation that allowed it to recover the biodiversity of Criollo cocoa in the field.

The first to rediscover and use an ancient and simple formula for chocolate: cocoa mass and sugar.

AGRIMONTANA

Agrimontana is a company that preserves the main organoleptic qualities of fruit, with clean processing, free of dyes, preservatives and any synthetic additives.

The candying, a traditional method of preservation with sugar, was their first preparation, making the candied fruit we use in our products unique.

PARIANI

Pariani is a family company whose motto is "Research and Excellence", because its "mission" is not only high quality but also the focus on unusual or new ingredients and products, to satisfy the most demanding palates and recipes more creative. Then the catalog was extended to a wide range of candied and semi-candied fruit and vegetables.



Colomba artigianale

CLASSICA

Cod: CCLA2000

La colomba artigianale classica "Ammore" evoca sapori, profumi e ricordi delle festività pasquali. Una ricetta ricca di tradizioni, con una lenta lievitazione, prodotta con lievito madre e farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità, senza conservanti e grassi idrogenati. Impreziosita dal candito all'arancia di Agrimontana e dalla vaniglia bourbon del Madagascar. Ricoperta da una ricca e croccante glassa alle mandorle.

The classic handmade colomba "Ammore" evokes flavors, aromas and memories of Easter holidays. A recipe rich in traditions, with a slow leavening, produced with mother yeast and fine flours, Brittany butter and eggs of the highest quality, without preservatives and hydrogenated fats. Embellished with candied orange from Agrimontana and vanilla bourbon from Madagascar. Covered with a rich and crunchy almond glaze.

La colomba classique fait à la main "Ammore" évoque les saveurs, les arômes et les souvenirs des vacances de Pâques. Une recette pleine de traditions, au lent montée, élaborée avec du levure mère et des farines fines, du beurre de Bretagne et des œufs de première qualité, sans conservateurs ni graisses hydrogénées. Agrémenté d' orange confite d'Agrimontana et de vanille bourbon de Madagascar. Recouvert d'un glaçage aux amandes riche et croquant.

La colomba clásica hecha a mano "Ammore" evoca sabores, aromas y recuerdos de las vacaciones de Pascua. Una receta rica en tradiciones, con un leudado lento, producida con levadura madre y harinas finas, manteca de Bretaña y huevos de alta calidad, sin conservantes ni grasas hidrogenadas. Adornado con naranja confitada de Agrimontana y vainilla bourbon de Madagascar. Cubierta con un rico y crujiente glaseado de almendras.

Die klassische handgefertigte Colomba "Ammore" erinnert an Aromen, Aromen und Erinnerungen an die Osterferien. Ein traditionsreiches Rezept mit einem langsamen Anstieg, hergestellt aus Mutterhefe und feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität, ohne Konservierungsstoffe und gehärtete Fette. Verziert mit orange kandierten Früchten aus Agrimontana und Bourbon Vanille aus Madagaskar. Bedeckt mit einer reichhaltigen und knusprigen Mandelglasur.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**



Colomba artigianale

PANDORATA

RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CPAN2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

Soffice e fragante l'impasto della colomba artigianale a lievitazione naturale, al profumo di vaniglia bourbon del Madagascar e ricoperta da una squisita glassa al cioccolato fondente, particolarmente gradevole al gusto. La colomba pandorata Ammore, renderà le festività ancora più golose.

Soft and fragrant the dough of the naturally leavened artisan colomba, scented with bourbon vanilla from Madagascar and covered with an exquisite dark chocolate glaze, particularly pleasant to the taste. The Pandorata Ammore, will make the holidays even more delicious.

Douce et parfumée la pâte de la colomba artisanale au levain naturel, parfumée à la vanille bourbon de Madagascar et recouverte d'un glaçage au chocolat noir exquis, particulièrement agréable au goût. La pandorata Ammore rendra les vacances encore plus délicieuses.

Suave y fragante la masa de la colomba artesana con levadura natural, perfumada con vainilla bourbon de Madagascar y cubierta con un exquisito glaseado de chocolate negro, particularmente agradable al paladar. La pandorata Ammore, hará que las fiestas sean aún más deliciosas.

Weich und duftend ist der Teig der natürlich gesäuerten handwerklichen Colomba, der mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar duftet und mit einer exquisiten Glasur aus dunkler Schokolade überzogen ist, die besonders angenehm im Geschmack ist. Der Pandorata Ammore wird die Feiertage noch köstlicher machen.



Colomba artigianale

AI TRE CIOCCOLATI

Cod: CTRC2000

Tutto il gusto della tradizione nella colomba ai tre cioccolati, arricchita da gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% , cioccolato al latte Morogoro 38%, cioccolato bianco 35% Domori e dal raffinato profumo della vaniglia del Madagascar. Ricoperta da una squisita glassa al cioccolato al latte. Un'esplosione di gusto, il sogno di ogni goloso.

All the taste of tradition in the colomba with three chocolates, enriched with drops of dark chocolate Morogoro 68%, milk chocolate Morogoro 38% ,white chocolate 35% Domori and a refined scent of vanilla from Madagascar. Covered with an exquisite milk chocolate glaze. An explosion of taste, the dream of every sweet tooth.

Tout le goût traditionnel de la colomba aux trois chocolats, enrichi de gouttes de chocolat noir Morogoro 68%, de chocolat au lait Morogoro 38%, de chocolat blanc 35% Domori et avec un parfum raffiné de vanille de Madagascar. Recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat au lait. Une explosion de goût, le rêve de toute le gourmand.

Todo el sabor de la tradición en la colomba con tres chocolates, enriquecidos con gotas de chocolate negro Morogoro 68%, chocolate con leche Morogoro 38%, chocolate blanco 35% Domori y con un aroma refinado de vainilla de Madagascar. Cubierto con un exquisito glaseado de chocolate con leche . Una explosión de sabor, el sueño de todos los golosos.

Der ganze Geschmack der Tradition in der Drei-Schokoladen-Colomba, angereichert mit Morogoro 68% , Morogoro 38% Milkschokolade, weißer Schokolade von 35% Domori weißer Schokolade und der raffinierte Duft von Madagaskar Vanille. Bedeckt mit einer exquisiten milkschokolade Schokoladenglasur. Eine Explosion des Geschmacks, der Traum eines jeden süßen Zahns.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**



Colomba artigianale PERA E CIOCCOLATO

Cod: CPEC2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

Un abbinamento originale che unisce l'impasto tradizionale della colomba alla dolcezza di pezzi di pera Martin Sec, candita con processo lento a pressione atmosferica, con golose gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% Domori. Una delizia per gli amanti del gusto e della genuinità. Ricoperta da una ricca e croccante glassa alle mandorle.

An original match that combines the traditional colomba dough with the sweetness of candied Martin Sec pear pieces with slow process at atmospheric pressure, the goodness of dark chocolate Morogoro 68% Domori drops. A delight for lovers of taste and authenticity. Covered with a rich and crunchy almond glaze.

Un accord originale qui combine la pâte traditionnelle de la colomba avec la douceur des morceaux de poires Martin Sec confites à processus lent à pression atmosphérique, bonté des gouttes de chocolat noir Morogoro 68% Domori. Un délice pour les amateurs de goût et d'authenticité. Recouvert d'un glaçage aux amandes riche et croquant.

Una combinación original que combina la masa tradicional de la colomba con la dulzura de los trozos de pera confitada Martin Sec con proceso lento a presión atmosférica, y la bondad de las gotas de chocolate negro Morogoro 68% Domori.

Una delicia para los amantes del gusto y de la autenticidad. Cubierta con un rico y crujiente glaseado de almendras.

Eine originelle Kombination, die den traditionellen Teig der traditionellen Colomba mit die Süße kandierter Martin Sec Birnenstücke mit langsamem Prozess bei atmosphärischem Druck, und der Güte dunkler Schokoladenchips Morogoro 68% Domori kombiniert. Eine Freude für Liebhaber von Geschmack und Authentizität. Bedeckt mit einer reichhaltigen und knusprigen Mandelglasur.



Colomba artigianale

AI FICHI BIANCHI CILENTO DOP BIO E UVETTA CORINTO

Cod: CCOR2000

Sapori e profumi del territorio si mescolano all'impasto soffice della colomba tradizionale che esalta il gusto delicato e profumato dell'uva Corinto a bacche rosse e la dolcezza del fico bianco Cilento Dop Bio essiccato. Una raffinatezza tutta da gustare.

Flavors and aromas of the territory are mixed with the soft dough of the traditional colomba that enhances the delicate and fragrant taste of Corinto grapes with red berries and the sweetness of dried white fig of Cilento bio dop. A refinement to be savored.

Les saveurs et les arômes du territoire sont mélangés à la pâte molle du colomba traditionnel qui rehausse le goût délicat et parfumé des raisins Corinto avec des fruits rouges et la douceur de la figue blanche séchée du Cilento bio dop. Un raffinement à savourer.

Los sabores y aromas del territorio se mezclan con la suave masa de la colomba tradicional que realza el delicado y fragante sabor de las uvas Corinto con bayas rojas y la dulzura del higo blanco seco de Cilento bio dop. Un refinamiento para saborear.

Aromen und Geschmacksrichtungen des Territoriums werden mit dem weichen Teig des traditionellen colomba gemischt, der den delikaten und duftenden Geschmack der Corinto-Traube mit roten Beeren und die Süße der getrockneten weißen Feige aus dem Bio-DOP Cilento verstärkt. Eine Verfeinerung, die man genießen kann.



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*



Colomba artigianale CON ALBICOCHE

Cod: CALB2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

Unisce tradizioni e prodotti del territorio l'impasto estremamente soffice e delicato della colomba tradizionale, impreziosita da succosi e morbidi pezzi di albicocche candite di Agrimontana. Intenso profumo di vaniglia del Madagascar e ricoperta da una ricca e croccante glassa alle mandorle.

The extremely soft and delicate dough of the traditional colomba combines traditions and local products, embellished with juicy and soft pieces of candied apricot di Agrimontana. The intense scent of vanilla from Madagascar and covered with a rich and crunchy almond glaze.

La pâte extrêmement douce et délicate de la colomba traditionnelle allie traditions et produits locaux, agrémentée des morceaux d'abricot confits di Agrimontana. Le parfum intense de vanille de Madagascar et recouvert d'un glaçage aux amandes riche et croquant.

La masa extremadamente suave y delicada de la colomba tradicional combina tradiciones y productos locales, adornada con piezas jugosas y suaves de albaricoque confitados di Agrimontana. El intenso aroma de vainilla de Madagascar y cubierto con un rico y crujiente glaseado de almendras.

Die extrem weiche und delikate Mischung der traditionellen Colomba, verziert mit saftigen und weichen Stücken candierte Aprikose: di Agrimontana kombiniert Traditionen und lokale Produkte. Intensiver Duft nach Vanille aus Madagascar und bedeckt mit einer reichhaltigen und knusprigen Mandelglasur.



Colomba artigianale

CON CREMA AL LIMONCELLO

Cod: CLIM2000

In ogni fetta si riscopre tutto il gusto delle tradizioni unito al profumo e ai sapori della costiera Amalfitana.

La colomba prodotta secondo la ricetta tradizionale è farcita con la crema al limoncello preparata con infuso di bucce di limoni di Amalfi e ricoperta da una golosa glassa al cioccolato fondente. Agrumato è il suo sapore.

In each slice you will discover all the taste of tradition combined with the scent and flavors of Amalfi coast.

The colomba produced according to the traditional recipe is filled with limoncello cream prepared with an infusion of Amalfi lemon peels and covered with a delicious dark chocolate glaze. Citrus is its flavor.

Dans chaque tranche, vous découvrirez tout le goût de la tradition combiné avec le parfum et les saveurs de la côte d'Amalfi.

La colomba produit selon la recette traditionnelle est farci de crème de limoncello préparée avec une infusion d'écorces de citron d'Amalfi et recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir. Le citron est sa saveur.

En cada rebanada descubrirás todo el sabor de la tradición combinado con el aroma y los sabores de la costa d'Amalfi.

La colomba producida según la receta tradicional está rellena de crema de limoncello preparada con una infusión de piel de limón de Amalfi y cubierta con un delicioso glaseado de chocolate negro. El cítrico es su sabor.

In jeder Scheibe können Sie den Geschmack der Traditionen wieder entdecken, kombiniert mit dem Duft und den Aromen der Amalfiküste.

Die nach dem traditionellen Rezept hergestellte Colomba wird mit Limoncello-Creme gefüllt, die mit einem Aufguss aus Amalfi-Zitronenschalen zubereitet und mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur überzogen ist. Zitrus ist sein Geschmack.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**



Colomba artigianale **CON CREMA AL MANDARINO**

Cod: CMAN2000



Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.

Quando la tradizione diventa arte, nasce una colomba ricercata dal sapore un po' fruttato, farcita con crema al mandarino preparata con infuso di bucce di mandarini, ricoperta dalla dolce glassa al cioccolato fondente, che rende il gusto sopraffino.

When tradition becomes art, a refined colomba with a slightly fruity flavor is born, filled with tangerine cream prepared with an infusion of tangerine peels, covered with a sweet dark chocolate glaze, that makes the taste superfine.

Lorsque la tradition devient art, né une colomba raffiné avec une saveur légèrement fruitée, farcies de crème de mandarine préparée avec une infusion d'écorces de mandarine, recouvert de glaçage sucré au chocolat noir, qui rend le goût superfin.

Cuando la tradición se convierte en arte, nace una colomba refinada con un sabor ligeramente afrutado, rellena de crema de mandarina preparada con una infusión de piel de mandarina, cubierta con glaseado dulce de chocolate negro, que hace que el sabor sea superfino.

Wenn Tradition zur Kunst wird, entsteht eine raffinierte Colomba mit leicht fruchtigem Geschmack, gefüllt mit Mandarinencreme, die mit einem Aufguss aus Mandarinschalen zubereitet wird und mit einer süßen Glasur aus dunkler Schokolade überzogen ist, wodurch der Geschmack superfein wird.



Colomba artigianale

CON CREMA ALLA GRAPPA E ALBICOCHE

Cod: CGRA2000

Per ogni palato c'è una diversa raffinatezza da assaporare. La ricetta della colomba ricca di tradizioni incontra il profumo e il gusto delicato della crema alla grappa Greco di Tufo e impreziosita da cubetti di albicocche candite di Agrimontana. Ricoperta da una prelibata glassa al cioccolato fondente.

For each palate there is a different refinement to savor. The colomba recipe rich in traditions meets the scent and delicate taste of Greco di Tufo grappa cream and embellished with candied apricots cubes from Agrimontana.

Covered with a delicious dark chocolate glaze.

Pour chaque palais il y a un raffinement différent à savourer. La recette de la colomba riche en traditions rencontre le parfum et le goût délicat de la crème de grappa Greco di Tufo et agrémentée de cubes d'abricots confits d'Agrimontana.

Recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir.

Para cada paladar hay un refinamiento diferente para saborear. La receta de la colomba rica en tradiciones se encuentra con el aroma y el delicado sabor de la crema de grappa Greco di Tufo y adornada con cubos de albaricoques confitados de Agrimontana.

Cubierta con un delicioso glaseado de chocolate negro.

Für jeden Gaumen gibt es eine andere Verfeinerung zu genießen. Das traditionelle Colomba-Rezept entspricht dem Duft und dem delikaten Geschmack der Greco di Tufo-Grappa-Creme und ist mit kandierten Aprikosenwürfeln aus Agrimontana.

Bedeckt mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur.



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*



CON CREMA ALLO ZABAGLIONE E CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CZAB2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

Un'idea golosa per il tradizionale dolce di Pasqua, una colomba sorprendente impreziosita da ricercati ingredienti: gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% Domori, farcita con una squisita crema allo zabaglione bio e ricoperta da una raffinata glassa al cioccolato fondente.

A delicious idea for the traditional Easter cake, a surprising colomba embellished with refined ingredients: drops of dark chocolate Morogoro 68% Domori, filled with an exquisite bio zabaglione cream and covered with a refined dark chocolate glaze.

Une délicieuse idée pour le gâteau traditionnel de Pâques, une colomba surprenant agrémentée d'ingrédients raffinés: des gouttes de chocolat noir Morogoro 68% Domori, fourré d'une exquisite crème de zabaglione bio et recouvert d'un glaçage raffiné au chocolat noir.

Una idea deliciosa para el tradicional pastel de Pascua, una sorprendente colomba adornada con ingredientes refinados: gotas de chocolate negro Morogoro 68% Domori, relleno con una exquisita crema de zabaglione bio y cubierta con un refinado glaseado de chocolate negro.

Eine köstliche Idee für den traditionellen Osterkuchen, eine überraschende Colomba, verziert mit raffinierten Zutaten: dunkle Schokoladenstückchen Morogoro 68% Domori, gefüllt mit einer exquisiten Bio-Zabaglione-Creme und bedeckt mit einer raffinierten dunklen Schokoladenglasur.



Colomba artigianale

CON CREMA AL PISTACCHIO

Cod: CCPI2000

Una bontà unica la colomba con crema al pistacchio. Una colomba artigianale dove la sofficissima alveolatura è arricchita da una prelibata e golosa crema al pistacchio siciliano. Ricoperta da una ricca glassa al cioccolato fondente. Non è il solito sapore se mangiato con "Ammore".

Colomba with pistachio cream is a unique goodness. An homemade colomba where the very soft alveolation is enriched with an excellent and delicious sicilian pistachio cream. Covered with a rich dark chocolate glaze. It is not the usual taste if you eat it with "Ammore".

La colomba à la crème de pistache est une bonté unique. Une colomba fait à la main où l'alvéolation douce est enrichie d'une délicieuse crème de pistache sicilienne.

Recouvert d'un riche glaçage au chocolat noir. Ce n'est pas le goût habituel si vous le mangez avec "Ammore".

La colomba con crema de pistacho es una bondad única. Una colomba hecha a mano donde la alveolación muy suave se enriquece con una deliciosa crema de pistacho siciliano. Cubierta con un rico glaseado de chocolate negro. No es el sabor habitual si lo comes con "Ammore".

Eine einzigartige Güte ist die Taube mit Pistaziencreme. Eine handwerkliche Colomba, bei der die sehr weiche Alveolierung mit und köstlichen sizilianischen Pistaziencreme angereichert ist. Bedeckt mit einer reichhaltigen dunklen Schokoladenglasur. Nicht der übliche Geschmack beim Verzehr mit "Ammore".



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**



Colomba artigianale

CON CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CCCF2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

*La confezione contiene: colomba pandorata con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmينو*

*The package contains: 1kg colomba pandorata with icing
+ 200g jar of cream + spreader*

*Le colis contient : 1kg de colomba pandorata avec glaçage
+ pot de 200g de crème + pâte à tartiner*

*El paquete contiene: 1kg de colomba pandorata con glaseado
+ 200g de tarro de crema + cuchillo para untar*

*Die Packung enthält: 1kg colomba pandorata mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich*

Una lenta e graduale lievitazione garantisce qualità e fragranza alla colomba tradizionale, arricchita dal profumo intenso della vaniglia del Madagascar e da una prelibata e morbida crema al cioccolato fondente Ammore da spalmare, perfetta per impreziosire la nostra colomba ricoperta da una golosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori. Un'esperienza di gusto indimenticabile.

A slow and gradual leavening guarantees quality and fragrance to the traditional colomba, enriched by an intense perfume of Madagascar vanilla and a delicious and spreadable soft dark chocolate cream "Ammore", perfect to embellish our colomba covered with a delicious dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori. An unforgettable taste experience.

Un levain lent et progressif garantit qualité et parfum à la colomba traditionnelle, enrichie d'un parfum intense de vanille de Madagascar et d'une délicateuse et douce crème tartinable au chocolat noir "Ammore", parfaite pour embellir notre colomba recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori. Une expérience gustative inoubliable.

Una levadura lenta y gradual garantiza calidad y fragancia a la colomba tradicional, enriquecida con un intenso perfume de vainilla de Madagascar y una deliciosa y suave crema para untar de chocolate negro "Ammore", perfecta para embellecer nuestra colomba cubierta con un sabroso glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori. Una experiencia de sabor inolvidable.

Ein langsamer und allmählicher Sauerteig garantiert die Qualität und den Duft der traditionellen Colomba, angereichert mit dem intensiven Duft von Madagaskar-Vanille und einer köstlichen und weichen Ammore-Schokoladencreme zum Verteilen, perfekt, um unsere Colomba mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur zu verschönern Morogoro 68% Domori. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



Colomba artigianale

CON CREMA GIANDUIA 50% NOCCIOLE PIEMONTE

DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CCNO2000

Soffice e fragrante l'impasto della colomba artigianale a lievitazione naturale, al profumo di vaniglia del Madagascar, con una crema gianduia 50% nocciole Piemonte Igp da spalmare e ricoperta da una squisita glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori particolarmente gradevole al gusto, renderà le festività pasquali ancora più golose.

Soft and fragrant is the dough of the naturally leavened handmade colomba, scented with Madagascar vanilla, with a Piemonte IGP spreadable hazelnut 50% cream and covered with an exquisite dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori particularly pleasant to taste, will make the Easter holidays even more delicious.

Douce et parfumée est la pâte de la colomba fait à la main au levain naturel, parfumée à la vanille de Madagascar, avec une crème tartinable de noisette 50% du Piemonte IGP et recouvert d'un délicieux glaçage au chocolate noir Morogoro 68% Domori particulièrement agréable au goût, rendra les vacances de Pâques encore plus gourmand.

Suave y fragante es la masa de la colomba hecha a mano con levadura natural, perfumada con vainilla de Madagascar, con una crema gianduia para untar de avellanas 50% de Piemonte IGP y cubierta con un exquisito glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori particularmente agradable al paladar, hará que las vacaciones de Pascua sean aún más deliciosas.

Weich und duftend macht der Teig der natürlich gesäuerten handwerklichen Colomba, gewürzt mit Madagaskar-Vanille, mit einer Gianduia-Creme aus 50% piemontesischen Haselnüssen IGP zum Verteilen und Überziehen mit einer exquisiten dunklen Schokoladenglasur Morogoro 68% Domori, die besonders angenehm im Geschmack ist, die Osterferien noch angenehmer gierer.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**

**La confezione contiene: colomba pandorata con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmino**

**The package contains: 1kg colomba pandorata with icing
+ 200g jar of cream + spreader**

**Le colis contient : 1kg de colomba pandorata avec glaçage
+ pot de 200g de crème + pâte à tartiner**

**El paquete contiene: 1kg de colomba pandorata con glaseado
+ 200g de tarro de crema + cuchillo para untar**

**Die Packung enthält: 1kg colomba pandorata mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich**



Colomba artigianale

CON CREMA BIANCA ALLE NOCCIOLE 45% PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CNOB2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

*La confezione contiene: colomba pandorata con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmino*

*The package contains: 1kg colomba pandorata with icing
+ 200g jar of cream + spreader*

*Le colis contient : 1kg de colomba pandorata avec glaçage
+ pot de 200g de crème + pâte à tartiner*

*El paquete contiene: 1kg de colomba pandorata con glaseado
+ 200g de tarro de crema + cuchillo para untar*

*Die Packung enthält: 1kg colomba pandorata mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich*

Per gli amanti delle nocciole è nata la colomba artigianale dall'impasto soffice e fragrante profumato alla vaniglia del Madagascar, con un golosa crema bianca alle nocciole del Piemonte Igp da spalmare e ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori, che racchiude semplicità e bontà.

The handmade colomba was born for hazelnut lover , with a soft and fragrant dough scented with Madagascar vanilla , with a delicious spreadable hazelnut white cream of Piemonte IGP and covered with a delicious dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori that encloses simplicity and goodness.

La colomba fait à la main est née pour les amateurs de noisettes, avec une pâte douce et parfumée à la vanille de Madagascar, une délicieuse crème blanc tartinable de noisette du Piemonte IGP blanche et recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori qui renferme simplicité et bonté.

La colomba hecha a mano nació para los amantes de las avellanas, con una masa suave y fragante perfumada con vainilla de Madagascar, con una sabrosa crema blanca para untar de avellana de Piemonte IGP y cubierto con un delicioso glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori que contiene simplicidad y bondad.

Für Haselnussliebhaber wurde die handwerkliche Colomba mit einer weichen und duftenden Mischung geboren, die nach Vanille aus Madagaskar duftet, mit einer köstlichen weißen (G)ied-Haselnusscreme aus dem Piemont, die mit einer leckeren Glasur aus dunkler Schokolade Morogoro 68% Domori überzogen ist, die Einfachheit und Güte verkörpert.



Colomba artigianale CON CREMA AL CAPPUCCINO DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CCCA2000

Una colomba artigianale dedicata agli appassionati del caffè.
Particolarmente ricercata questa colomba tradizionale arricchita dal profumo intenso della vaniglia Bourbon del Madagascar e da una prelibata crema al cappuccino da spalmare.
Ricoperta da una golosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori.

*A handmade colomba dedicated to coffee lovers.
Particularly refined this traditional colomba enriched by the intense scent of vanilla Bourbon from Madagascar and a delicious cappuccino cream to spread.
Covered with a greedy dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori.*

*Una colomba fait à la main dédié aux amateurs de café.
Particulièrement recherché ce colomba traditionnel enrichi du parfum intense de la vanille Bourbon de Madagascar et d'une délicieuse crème de cappuccino à tartiner.
Recouvert d'un gourmande glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori.*

*Una colomba hecha a mano dedicada a los amantes del café.
Particularmente buscada esta colomba tradicional enriquecida por el intenso perfume de vainilla Bourbon de Madagascar y una deliciosa crema de cappuccino para untar.
Cubierta con un glotonero glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori.*

*Ein handwerklicher colomba für Kaffee Liebhaber.
Besonders begehrt ist dieser traditionelle colomba, angereichert mit dem intensiven Duft der Bourbon-Vanille aus Madagaskar und einer köstlichen Cappuccino-Creme zum Streichen Morogoro 68% Domori.
Überzogen mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur.*



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**

**La confezione contiene: colomba pandorata con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmino**

**The package contains: 1kg colomba pandorata with icing
+ 200g jar of cream + spreader**

**Le colis contient : 1kg de colomba pandorata avec glaçage
+ pot de 200g de crème + pâte à tartiner**

**El paquete contiene: 1kg de colomba pandorata con glaseado
+ 200g de tarro de crema + cuchillo para untar**

**Die Packung enthält: 1kg colomba pandorata mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich**



Colomba artigianale

CON CREMA ALLE ALLE NOCCIOLE E PISTACCHI DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CCNP2000



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*

*La confezione contiene: colomba pandorata con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmino*

*The package contains: 1kg colomba pandorata with icing
+ 200g jar of cream + spreader*

*Le colis contient : 1kg de colomba pandorata avec glaçage
+ pot de 200g de crème + pâte à tartiner*

*El paquete contiene: 1kg de colomba pandorata con glaseado
+ 200g de tarro de crema + cuchillo para untar*

*Die Packung enthält: 1kg colomba pandorata mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich*

Soffice e fragrante l'impasto della colomba artigianale a lievitazione naturale, al profumo di vaniglia Bourbon del Madagascar con una golosa crema alle nocciole e pistacchi da spalmare.

Ricoperta da una golosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori.

The dough of the naturally leavened handmade colomba is soft and fragrant, scented with vanilla Bourbon from Madagascar and a delicious hazelnuts and pistachios cream to spread.

Covered with a greedy dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori.

Una colomba fait à la main au levain naturel est molle et parfumée, à l'odeur de vanille Bourbon de Madagascar et avec à une délicieuse crème à tartiner aux noisettes et pistache.

Recouvert d'un gourmande glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori.

La masa de la colomba hecha a mano con levadura natural es suave y fragante, con perfume de vainilla Bourbon de Madagascar y una deliciosa crema de avellanas y pistachos para untar.

Cubierta con un glotonero glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori.

Der Teig des natürlich gesäuerten handwerklichen colomba ist weich und duftend, duftet nach Bourbon-Vanille aus Madagaskar und einem köstlichen Haselnuss-Pistazien-Aufstrich.

Überzogen mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur Morogoro 68% Domori.



Colomba artigianale

CLASSICA

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Cod: CCSG2000

La colomba classica senza glutine Ammore mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale della Pasqua. Prodotta in laboratorio, priva di contaminazione da glutine e con materie prime certificate. Un sano e soffice impasto racchiude un'alveolatura regolare impreziosita da pasta d'arancia e limone ed esaltata dal profumo di vaniglia. Ricoperta da una croccante glassa alle mandorle. Una colomba dal profumo e dall'aroma intenso.

The classic gluten free colomba "Ammore" maintains unchanged the characteristics of the traditional Easter dessert. Produced in the laboratory, free from gluten contamination and with certified raw materials. A healthy and soft dough contains a regular honeycomb embellished with orange and lemon paste and enhanced by the scent of vanilla. Covered with a crunchy almond glaze. A colomba with an intense aroma and fragrance.

La colomba classique "Ammore" sans gluten conserve inchangées les caractéristiques du dessert traditionnel de Pâques. Produite en laboratoire, sans contamination au gluten et avec des matières premières certifiées. Une pâte saine et molle contient un nid d'abeille avec agrémenté de pâte d'orange et de citron confite et rehaussé par le parfum de vanille. Recouvert d'un glaçage aux amandes croquantes. Une colomba avec un arôme et une fragrance intenses.

La colomba clásica sin gluten "Ammore" mantiene inalteradas las características del postre tradicional de Pascua. Producida en el laboratorio, libre de contaminación por gluten y con materias primas certificadas. Una masa sana y suave contiene un panal regular adornado con pasta de naranja y limon y realizado por el aroma de vainilla. Cubierta con un glaseado crujiente de almendras. Una colomba de intenso aroma y fragancia.

Der klassische glutenfreie Colomba Ammore behält die Eigenschaften des traditionellen Osterkuchens unverändert bei. Hergestellt im Labor, frei von Gluten und mit zertifizierten Rohstoffen. Ein gesunder und weicher Teig enthält eine normale Wabe, die verziert mit Orangen- und Zitronenpaste und verfeinert durch den Duft von vanille. Bedeckt mit einer knusprigen Mandelglasur. Eine colomba mit einem intensiven Duft und Aroma.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.**





Colomba artigianale

CONFEZIONE GIFT

Confezione con tessuti fantasia pasquali.
Può essere utilizzata per tutti i gusti.

*Packaging with Easter patterned fabrics.
It can be used for all tastes.*

*Emballage avec des tissus à motifs de Pâques.
Il peut être utilisé pour tous les goûts.*

*Packaging con telas estampadas pascuales.
Se puede utilizar para todos los gustos.*

*Verpackung mit gemusterten Osterstoffen.
Es kann für jeden Geschmack verwendet werden.*



*Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetada a mano.*



INFORMAZIONI TECNICHE
*Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information*

1 KG	CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	CODICE CARTONE <i>PACK CODE</i>
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA	8059300460009	08059300460009
COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA	8059300460016	08059300460016
COLOMBA ARTIGIANALE AI TRE CIOCCOLATI	8059300460023	08059300460023
COLOMBA ARTIGIANALE PERA E CIOCCOLATO	8059300460030	08059300460030
COLOMBA ARTIGIANALE AI FICHI BIANCHI DEL CILENTO DOP BIO E UVETTA CORINTO	8059300460047	08059300460047
COLOMBA ARTIGIANALE CON ALBICOCCHE	8059300460054	08059300460054
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL LIMONCELLO	8059300460085	08059300460085
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL MANDARINO	8059300460092	08059300460092
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA ALLA GRAPPA E ALBICOCCHE	8059300460108	08059300460108
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA ALLO ZABAGLIONE BIO E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460122	08059300460122
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL PISTACCHIO	8059300460115	08059300460115
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460160	08059300460160
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUIA 50% NOCCIOLE PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460153	08059300460153
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA BIANCA ALLE NOCCIOLE 45% PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460177	08059300460177
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL CAPPUCCINO DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300461228	08059300461228
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA ALLE NOCCIOLE E PISTACCHI DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300461235	08059300461235

INFORMAZIONI TECNICHE

*Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information*



350 GR	CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	CODICE CARTONE <i>PACK CODE</i>
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	8059300461242	08059300461242



INFORMAZIONI TECNICHE
*Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information*

*CONFEZIONATO SOTTOVUOTO / VACUUM PACKED / EMBALLÉ
SOUS VIDE / LUFTDICHT VERPACKT / ENVASADO AL VACÍO*

LIEVITO MADRE <i>MOTHER YEAST</i>		SENZA GRASSI IDROGENATI <i>HYDROGENATED FAT FREE</i>		SENZA OLIO DI PALMA <i>PALM OIL FREE</i>	
1 KG					
O NETTO PEZZO <i>WEIGHT PIECE</i>	1,00 kg 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	2	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
O LORDO PEZZO <i>S WEIGHT PIECE</i>	1,220 kg 43,0 oz	CARTONI PER STRATO <i>CARTONS PER LAYER</i>	4	DIMENSIONE PALLET <i>PALLET DIMENSIONS</i>	80x20 cm
O LORDO CARTONE <i>S WEIGHT PACK</i>	2,50 kg 88,2 oz	CARTONI PER PALLET <i>PACKS PER PALLET</i>	40	ALTEZZA PALLET <i>PALLET HEIGHT</i>	193 cm
O LORDO PALLET <i>S WEIGHT PALLET</i>	100 kg 3527,4 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	80		

Acquista i Lievitati Artigianali
SUL NOSTRO E-COMMERCE

Find out more
ON OUR E-COMMERCE

www.ammore.online

UFFICIO OFFICE

via Martiri della Libertà N° 5 | 84013 Cava de' Tirreni (SA) - ITALY | T. +39 089 34 90 72

info@italiansweetemotions.com | info@ammore.online

