

Ammore

LIEVITATI ARTIGIANALI



**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tra tradizione
e innovazione

LA FARCITURA

THE FILLING





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.



Tra le specialità della linea dei "Lievitati Artigianali Ammore" si distingue il dolce tradizionale del Natale, il Panettone, risultato di un'attenta ricerca tra i sapori d'eccellenza.

Preparato 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. Privo di conservanti e grassi idrogenati.

Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato richiudibile con CLIP SALVA FRESCHEZZA, mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare 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 Christmas dessert, the Panettone, 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 resealable with CLIP SAVES FRESHNESS, keeps fragrance, flavor and softness unaltered and allows to extend the storage period.

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".

Gli INGREDIENTI



BURRO DELLA BRETAGNA

Il Burro è prodotto da panne riposate 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.

Il nostro PACKAGING



"Una Mole di Panettoni" VIII edizione Torino.



Ammore Lievitati Artigianali.
Secondo posto come migliore confezione di panettoni.



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVA FRESCHEZZA, mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione.



Panettone artigianale

CLASSICO

Cod: PCLA2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

Formati disponibili: 1Kg - 500g - 100g

Formats Available : 1Kg - 500g - 100g

Formats Disponibles: 1Kg - 500g - 100g

Formatos disponibles: 1Kg - 500g - 100g

Formate erhältlich: 1Kg - 500g - 100g

Il panettone classico "Ammore" evoca sapori, profumi e ricordi delle festività natalizie. Una ricetta ricca di tradizioni, con una lenta lievitazione, prodotto con lievito madre e farine pregiate, burro della Bretagna ed uova di primissima qualità, senza conservanti e grassi idrogenati. Imprezzoso dal candito all'arancia di Agrimontana, dall'uvetta Australiane e dalla vaniglia bourbon del Madagascar.

The classic panettone "Ammore" evokes flavors, aromas and memories of Christmas 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, Australian raisins and vanilla bourbon from Madagascar.

Le panettone classique "Ammore" évoque les saveurs, les arômes et les souvenirs des vacances de Noël. Une recette pleine de traditions, avec une lente 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, de raisins australiens et de vanille bourbon de Madagascar.

El panettone clásico "Ammore" evoca sabores, aromas y recuerdos de las vacaciones de Navidad. 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, pasas australianas y vainilla bourbon de Madagascar.

Der klassische Panettone „Ammore“ erinnert an Aromen, Aromen und Erinnerungen an die Weihnachtsferien. Ein traditionsreiches Rezept mit einem langsamem Anstieg, hergestellt aus Mutterhefe und feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität, ohne Konservierungstoffe und gehärtete Fette. Verziert mit kandierten Agrimontana-Orangenfrüchten, australischen Rosinen und Vanille bourbon aus Madagascar.



Panettone artigianale MANDORLATO SENZA CANDITI

Cod: PSCA2000

Il panettone mandorlato senza canditi: un'esplosione di gusto, colore, profumi ed emozioni.

Con il suo impasto morbido e profumato preparato alla maniera tradizionale con uvetta Australiana e bacca di vaniglia bourbon del Madagascar che rendono il gusto equilibrato. Ricoperto da una ricca e croccante glassa alle mandorle. Un panettone che rallegra il periodo natalizio.

The almond panettone without candied fruit: an explosion of taste, color, scents and emotions.

With its soft and fragrant dough prepared in the traditional way with Australian raisins and Madagascar vanilla bourbon beans that make the taste balanced. Covered with a rich and crunchy almond glaze. A panettone that cheers up the Christmas season.

Le panettone aux amandes sans fruits confits: une explosion de goût, de couleur, de parfums et d'émotions.

Avec sa pâte molle et parfumée préparée de façon traditionnelle avec des raisins secs australiens et des goussettes de vanille bourbon de Madagascar qui rendent le goût équilibré. Recouvert d'un glaçage aux amandes riche et croquant. Un panettone qui égaye la saison de Noël.

El panettone almendrado sin fruta confitada: una explosión de sabor, color, aromas y emociones. Con su masa suave y fragante preparada de manera tradicional con pasas australianas y vainas de vainilla bourbon de Madagascar que hacen que el sabor sea equilibrado. Cubierto con un rico y crujiente glaseado de almendras. Un panettone que ilumina la temporada navideña.

Der mandelpanettone ohne kandierte Früchte: eine Explosion von Geschmack, Farbe, Aromen und Emotionen.

Mit seinem weichen und duftenden Teig, der auf traditionelle Weise mit australischen Rosinen und Vanilleschoten bourbon aus Madagascar zubereitet wird und den Geschmack ausgewogen macht. Bedeckt mit einer reichhaltigen und knusprigen Mandelglasur. Ein Panettone, der die Weihnachtszeit aufheilt.



Confezionato a mano. / Packaged by hand.

/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.

/ Empaquetado a mano.

Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g

Formats Disponibles: 1Kg - 500g - formatos disponibles: 1Kg - 500g

Formate erhältlich: 1Kg - 500g



RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Panettone artigianale

PANDORATO

Cod: PPAN2000

Soffice e fragrante l'impasto del panettone artigianale a lievitazione naturale, al profumo di vaniglia Bourbon del Madagascar e ricoperto da una squisita glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori , particolarmente gradevole al gusto. Il Pandorato Ammore, renderà le festività natalizie ancora più golose.

Soft and fragrant the dough of the handmade panettone with natural leavening, with a scent of vanilla Bourbon from Madagascar and covered with an exquisite dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori, particularly pleasant to the taste.

The Pandorato Ammore will make the Christmas holidays even more delicious.

Douce et parfumée la pâte du panettone fait à la main au levain naturel, avec un parfum de vanille Bourbon de Madagascar et recouverte d'un glaçage exquis au chocolat noir Morogoro 68% Domori, particulièrement agréable au goût.

Le Pandorato Ammore rendra les vacances de Noël encore plus délicieuses.

Suave y fragante la masa del panettone hecho a mano con levadura natural, con una fragancia de vainilla Bourbon de Madagascar y cubierta con un exquisito glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori, particularmente agradable al paladar.

El Pandorato Ammore hará que las vacaciones de Navidad sean aún más deliciosas.

Weich und duftend ist der Teig des handgemachten Panettone mit natürlichem Sauerteig, der mit Bourbon-Vanille aus Madagascar aromatisiert und mit einer exquisiten Glasur aus dunkler Schokolade Morogoro 68% Domori überzogen ist, die besonders angenehm im Geschmack ist. Pandorato Ammore wird die Weihnachtsferien noch köstlicher machen.



Confezionato a mano. / Packaged by hand.

/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.

/ Empaqueado a mano.

Formati disponibili: 1Kg - 500g - 100g

Formats Available : 1Kg - 500g - 100g

Formats Disponibles: 1Kg - 500g - 100g

Formatos disponibles: 1Kg - 500g - 100g

Formate erhältlich: 1Kg - 500g - 100g

Panettone artigianale AI TRE CIOCCOLATI

Cod: PTRC2000



Tutto il gusto della tradizione nel panettone ai tre cioccolati, arricchito da gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% , cioccolato al latte Morogoro 38%, cioccolato bianco 35% Domori e dal raffinato profumo della vaniglia bourbon del Madagascar.

Un'esplosione di gusto, il sogno di ogni goloso.

All the taste of tradition in the panettone with three chocolates, enriched with drops of dark chocolate Morogoro 68%, milk chocolate Morogoro 38%, white chocolate 35% Domori and a refined scent of Madagascar vanilla bourbon.

An explosion of taste, the dream of every sweet tooth.

Tout le goût traditionnel du panettone 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 bourbon de Madagascar.

Une explosion de goût, le rêve de toute le gourmand.

Todo el sabor de la tradición en el panettone 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 bourbon de Madagascar.

Una explosión de sabor, el sueño de todos los golosos.

Der ganze Geschmack der Tradition im Drei-Schokoladen-Panettone, angereichert mit dunklen Schokoladentropfen von Morogoro 68% , Morogoro 38% Milchschokolade, weißer Schokolade von 35% Domori und dem raffinierten Duft von Vanille aus Madagascar.

Eine Explosion des Geschmacks, der Traum eines jeden süßen Zahns.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - formats disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale PERA E CIOCCOLATO

Cod: PPEC2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - Formats Available : 1Kg
Formats Disponibles: 1Kg - Formatos disponibles: 1Kg
Formate erhältlich: 1Kg**

Un abbinamento originale che unisce l'impasto tradizionale del panettone alla dolcezza di morbidi cubetti di pera candita di Agrimontana e alla bontà delle gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% Domori. Una delizia per gli amanti del gusto e della genuinità.

An original food pairing that combines the traditional panettone dough with the sweetness of soft cubes of candied pear from Agrimontana and the goodness of dark chocolate Morogoro 68% Domori drops. A delight for lovers of taste and authenticity.

Un accord originale qui combine la pâte traditionnelle du panettone avec la douceur des cubes de poire confite d'Agrimontana et la bonté des gouttes de chocolat noir Morogoro 68% Domori. Un délice pour les amateurs de goût et d'authenticité.

Una combinación original que combina la masa tradicional de panettone con la dulzura de los suaves cubos de pera confitada de Agrimontana y la bondad de las gotas de chocolate negro Morogoro 68% Domori. Una delicia para los amantes del gusto y la autenticidad.

Eine originelle Kombination, die den traditionellen Teig des Panettone mit der Süße weicher Würfel aus kandierter Birne von Agrimontana und der Güte von Morogoro 68% Domori dunkler Schokoladentropfen kombiniert. Eine Freude für Liebhaber von Geschmack und Authentizität.



Panettone artigianale AI MARRON GLACÈ

Cod: PMAR2000

Rivivi lo spirito natalizio con gusto raffinato e originale con un panettone davvero unico, dal sapore delicato e gradevolmente dolce. Nella soffice pasta del panettone tradizionale squisiti pezzi di marron glacè canditi. Un'armonia di profumi e sapori.

Relive the Christmas spirit with refined and original taste with a truly unique panettone, with a delicate and pleasantly sweet flavor. In the soft dough of the classic panettone exquisite pieces of candied marron glacé.

A harmony of aromas and flavors.

Revivez l'esprit de Noël avec un goût raffiné et original avec un panettone vraiment unique, au goût délicat et agréablement sucré. Dans la pâte molle du panettone classique, des morceaux exquis de marron glacé confit.

Une harmonie d'arômes et de saveurs.

Revive el espíritu navideño con un sabor refinado y original con un panettone verdaderamente único, con un sabor delicado y agradablemente dulce. En la suave masa del panettone clásico exquisitas piezas de marron glacé confitados.

Una armonía de aromas y sabores.

*Erleben Sie die Weihnachtsstimmung mit einem raffinierten und originellen Geschmack mit einem wirklich einzigartigen Panettone mit einem zarten und angenehm süßen Geschmack. Im weichen Teig des klassischen Panettone exquisite Stücke kandierten Marron Glacé.
Eine Harmonie von Aromen und Geschmacksrichtungen.*



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - Formats Available : 1Kg
Formats Disponibles: 1Kg - Formatos disponibles: 1Kg
Formate erhältlich: 1Kg**



Panettone artigianale
AI FICHI BIANCHI DEL CILENTO DOP
E UVETTA CORINTO
Cod: PCOR2000



Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.

Formati disponibili: 1Kg - Formats Available : 1Kg
Formats Disponibles: 1Kg - Formatos disponibles: 1Kg
Formate erhältlich: 1Kg

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

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

Les saveurs et les arômes du territoire sont mélangés à la pâte molle du panettone 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 dop. Un raffinement à savourer.

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

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

Panettone artigianale CON ALBICOCCHE

Cod: PALB2000

Unisce tradizioni e prodotti del territorio l'impasto estremamente soffice e delicato del panettone tradizionale, impreziosito da succose e morbidi pezzi di albicocche candite del Piemonte di Pariani e dall'intenso profumo della vaniglia bourbon del Madagascar. Una straordinaria sensazione di bontà.

The extremely soft and delicate dough of the traditional panettone combines traditions and local products, embellished with juicy and soft pieces of candied apricots from Piemonte de Pariani and the intense scent of Madagascar bourbon vanilla.

An extraordinary feeling of goodness.

La pâte extrêmement douce et délicate du panettone traditionnel allie traditions et produits du terroir, agrémentée de morceaux juteux et moelleux d'abricots confits du Piemonte de Pariani et du parfum intense de la vanille bourbon de Madagascar.

Un extraordinaire sentiment de bonté.

La masa extremadamente suave y delicada del panettone tradicional combina tradiciones y productos locales, embellecida con jugosos y suaves trozos de albaricoques confitados del Piemonte de Pariani y el intenso aroma de la vainilla bourbon de Madagascar.

Un extraordinario sentimiento de bondad.

Der extrem weiche und zarte Teig des traditionellen Panettone vereint Traditionen und lokale Produkte, veredelt mit saftigen und weichen Stücken kandierter Aprikosen aus dem Piemonte aus Pariani und dem intensiven Duft von Madagaskar-Bourbon-Vanille.

Ein außergewöhnliches Wohlgefühl.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale CON CREMA AL LIMONCELLO

Cod: PLIM2000

In ogni fetta scoprirai tutto il gusto della tradizione natalizia unito al profumo e ai sapori della costiera Amalfitana.
Il panettone prodotto secondo la ricetta tradizionale è farcito con la crema al limoncello preparata con infuso di bucce di limoni di Amalfi. Agrumato è il suo sapore.

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

The panettone produced according to the traditional recipe is filled with limoncello cream prepared with an infusion of Amalfi lemon peels. Citrus is its flavor.

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

Le panettone produit selon la recette traditionnelle est farci de crème de limoncello préparée avec une infusion d'écorces de citron d'Amalfi. Le citron est sa saveur.

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

El panettone producido según la receta tradicional está relleno de crema de limoncello preparada con una infusión de piel de limón de Amalfi. El cítrico es su sabor.

In jeder Scheibe entdecken Sie den ganzen Geschmack der Weihnachtstradition, kombiniert mit dem Duft und den Aromen der Amalfiküste.

Der nach dem traditionellen Rezept hergestellte Panettone wird mit Limoncello-Creme gefüllt, die mit einem Aufguss aus Amalfi-Zitronenschalen zubereitet wird. Zitrus ist sein Geschmack.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale CON CREMA AL MANDARINO

Cod: PMAN2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

Quando la tradizione diventa arte, nasce un panettone ricercato dal sapore un po' fruttato, farcito con crema preparata con infuso di bucce di mandarini che rende il gusto sopraffino.

When tradition becomes art, a refined panettone with a slightly fruity flavor is born, filled with cream prepared with an infusion of tangerine peels that makes the taste superfine.

Lorsque la tradition devient art, né un panettone raffiné avec une saveur légèrement fruitée, farcies de crème préparée avec une infusion d'écorces de mandarine qui rend le goût superfine.

Cuando la tradición se convierte en arte, nace un panettone refinado con un sabor ligeramente afrutado, relleno de crema preparada con una infusión de piel de mandarina que hace que el sabor sea superfino.

Wenn Tradition zur Kunst wird, entsteht ein raffinierter Panettone mit leicht fruchtigem Geschmack, gefüllt mit Sahne, die mit einem Aufguss aus Mandarinenschalen zubereitet wird und den Geschmack superfein macht.

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**

Panettone artigianale

CON CREMA ALLA GRAPPA GRECO DI TUFO E ALBICOCCHE

Cod: PGRA2000



Per ogni palato c'è una diversa raffinatezza da assaporare. La ricetta del panettone ricca di tradizioni incontra il profumo e il gusto delicato della crema alla grappa Greco di Tufo e impreziosito da cubetti di albicocche candite del Piemonte di Pariani.

For each palate there is a different refinement to savor. The traditional panettone recipe meets the scent and delicate taste of Greco di Tufo grappa cream and embellished with candied apricots from Piemonte of Pariani.

Pour chaque palais, il y a un raffinement différent à savourer. La recette traditionnelle du panettone rencontre le parfum et le goût délicat de la crème de grappa Greco di Tufo et agrémentée de cubes d'abricots confits du Piemonte de Pariani.

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

Für jeden Gaumen gibt es eine andere Verfeinerung zu genießen. Das traditionelle Panettone-Rezept entspricht dem Duft und dem delikaten Geschmack der Greco di Tufo-Grappa-Creme und ist mit kandierte Aprikosen aus dem Piemonte aus Pariani.



*Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.*

*Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g*



Panettone artigianale CON CREMA AL PISTACCHIO

Cod: PCPI2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formato erhältlich: 1Kg - 500g**

Una bontà unica il panettone con crema al pistacchio. Un panettone artigianale dove la soffissima alveolatura è arricchita da una prelibata e golosa crema al pistacchio siciliano. Non è il solito sapore se lo mangi con "Ammore".

Panettone with pistachio cream is a unique goodness. An artisanal panettone where the very soft alveolation is enriched by a delicious and delicious Sicilian pistachio cream. It is not the usual taste if you eat it with "Ammore".

Une bonté unique est le panettone à la crème de pistache. Un panettone artisanal où l'alvéolation très douce est enrichie d'une délicieuse et délicieuse crème de pistache sicilienne. Ce n'est pas le goût habituel si vous le mangez avec "Ammore".

El panettone con crema de pistacho es una bondad única. Un panettone artesanal donde la muy suave alveolación se enriquece con una deliciosa y deliciosa crema de pistacho siciliana. No es el sabor habitual si lo comes con "Ammore".

Eine einzigartige Güte ist der Panettone mit Pistaziencreme. Ein handwerklicher Panettone, bei dem die sehr weiche Alveolierung durch eine köstliche und köstliche sizilianische Pistaziencreme angereichert wird. Es ist nicht der übliche Geschmack, wenn Sie es mit "Ammore" essen.

Panettone artigianale CON CREMA ALLO ZABAGLIONE BIO E CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: PZAB2000



Un'idea golosa per il tradizionale dolce natalizio, un panettone sorprendente impreziosito da ricercati ingredienti: gocce di cioccolato fondente Morogoro 68% Domori e farcito con una squisita crema allo zabaglione bio.

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

Une délicieuse idée pour le gâteau traditionnel de Noël, un panettone surprenant agrémenté d'ingrédients raffinés: des gouttes de chocolat noir Morogoro 68% Domori et fourré d'une exquise crème de zabaglione bio.

Una idea deliciosa para el tradicional pastel de Navidad, un sorprendente panettone adornado con ingredientes refinados: gotas de chocolate negro Morogoro 68% Domori y relleno con una exquisita crema de zabaglione bio.

Eine gierige Idee für den traditionellen Weihnachtskuchen, ein überraschender Panettone, verziert mit raffinierten Zutaten: dunkle Schokoladenstückchen Morogoro 68% Domori und gefüllt mit einer exquisiten Bio-Zabaglione-Creme.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**Formati disponibili: 1Kg - Formats Available : 1Kg
Formats Disponibles: 1Kg - Formatos disponibles: 1Kg
Formate erhältlich: 1Kg**



Panettone artigianale

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

Cod: PCCF2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

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

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

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

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

**Die Packung enthält: 1kg Panettone pandoro mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**

Una lenta e graduale lievitazione garantisce qualità e fragranza al panettone tradizionale, arricchito dal profumo intenso della vaniglia Bourbon del Madagascar e da una prelibata e morbida crema al cioccolato fondente "Ammore" da spalmare, perfetta per impreziosire il nostro panettone ricoperto da una golosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori. Un'esperienza di gusto indimenticabile.

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

Un levain lent et progressif garantit qualité et parfum au panettone traditionnel, enrichi d'un parfum intense de vanille Bourbon de Madagascar et d'une délicieuse et douce crème tartinable au chocolat noir "Ammore", parfaite pour embellir notre panettone recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori. Une expérience gustative inoubliable.

Una levadura lenta y gradual garantiza calidad y fragancia al panettone tradicional, enriquecido con un intenso perfume de vainilla Bourbon de Madagascar y una deliciosa y suave crema para untar de chocolate negro "Ammore", perfecta para embellecer nuestro panettone cubierto con un sabroso glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori. Una experiencia de sabor inolvidable.

Ein langsamer und allmählicher Anstieg garantiert die Qualität und den Duft des traditionellen Panettone, angereichert mit dem intensiven Duft von Madagaskar-Vanille Bourbon und einer köstlichen und weichen Ammore-Schokoladencreme zum Verteilen, perfekt, um unseren Panettone mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasuren zu verschönern Morogoro 68% Domori. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



Panettone artigianale

CON CREMA GIANDUIA 50% NOCCIOLE PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: PCNO2000

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

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

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

Swave y fragante es la masa del panettone artesanal con levadura natural, perfumado con vainilla Bourbon de Madagascar, con una crema gianduia de avellana para untar de Piemonte IGP 50% y cubierto con un exquisito glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori particularmente agradable al paladar, hará que las vacaciones de Navidad sean aún más deliciosas.

Weich und duftend macht der Teig des natürlich gesäuerten handwerklichen Panettone, der mit Vanille Bourbon aus Madagaskar duftet, mit einer Gianduia-Creme aus 50% piemontesischen Haselnüssen IGP zum Auftragen und einer exquisiten dunklen Schokoladenglasur Morogoro 68% Domori, die besonders geschmacklich angenehm ist, die Weihnachtsferien noch angenehmer gieriger.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

La confezione contiene: Panettone pandorato con glassa da 1kg + Vaso di crema da 200 gr + spalmario

The package contains: 1kg panettone pandorato with icing + 200g jar of cream + spreader

Le colis contient : 1kg de panettone pandorato avec glaçage + pot de 200g de crème + pâte à tartiner

El paquete contiene: 1kg de panettone pandorato con glaseado + 200g de tarro de crema + cuchillo para untar

Die Packung enthält: 1kg Panettone pandorato mit Zuckerguss + 200g Sahneglas + Aufstrich

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale

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

Cod: PNOB2000



*Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.*

*La confezione contiene: Panettone pandoro con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmario*

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

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

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

*Die Packung enthält: 1kg Panettone pandoro mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich*

*Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formatos Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g*

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

The homemade panettone was born for hazelnut lover , with a soft and fragrant dough scented with Madagascar vanilla Bourbon, 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.

Le panettone artisanal est né pour les amateurs de noisettes, avec une pâte douce et parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar, une délicieuse crème blanc tartinable de noisette du Piemonte IGP blanc et recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori qui renferme simplicité et bonté.

El panettone artesanal nació para los amantes de las avellanas, con una masa suave y fragante perfumada con vainilla Bourbon 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 der handwerkliche Panettone mit einem weichen und duftenden Teig geboren, der nach Madagaskar-Vanille Bourbon duftet, mit einer köstlichen weißen Piemont-Haselnusscreme IGP zum Auftragen und bedeckt mit einer leckeren dunklen Schokoladengläser Morogoro 68% Domori, die Einfachheit und Güte verkörpert.



Panettone artigianale

CON CREMA AL CAPPUCINO

DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: PCCA2000

Un panettone artigianale dedicato agli appassionati del caffè.
Particolarmente ricercato questo panettone tradizionale arricchito dal profumo intenso della vaniglia Bourbon del Madagascar e da una prelibata crema al cappuccino da spalmare.

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

A handmade panettone dedicated to coffee lovers.

Particularly refined this traditional panettone 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.

Un panettone fait à la main dédié aux amateurs de café.

Particulièrement recherché ce panettone 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.

Un panettone hecho a mano dedicado a los amantes del café.

Particularmente buscado este panettone tradicional enriquecido por el intenso perfume de vainilla Bourbon de Madagascar y una deliciosa crema de cappuccino para untar.

Cubierto con un glutonero glaseado de chocolate negro Morogoro 68% Domori.

Ein handwerklicher Panettone für Kaffeeliebhaber.

Besonders begehrte ist dieser traditionelle Panettone, 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.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**La confezione contiene: Panettone pandorato con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmario**

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

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

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

**Die Packung enthält: 1kg Panettone pandorato mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale

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

Cod: PCNP2000



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**

**La confezione contiene: Panettone pandorato con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmi**

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

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

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

**Die Packung enthält: 1kg Panettone pandorato mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglas + Aufstrich**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**

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

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

The dough of the naturally leavened handmade panettone 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.

La pâte du panettone 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 del panettone hecho 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.

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

Der Teig des natürlich gesäuerten handwerklichen Panettone 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.



Panettone artigianale

CON CREMA GIANDUJA E BISCOTTO

DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: PCGB2000

Soffice e fragrante l'impasto del panettone artigianale a lievitazione naturale, al profumo di vaniglia Bourbon del Madagascar con una golosa crema GIANDUJA E BISCOTTO da spalmare.

Ricoperto da una golosa glassa al cioccolato fondente Morogoro 68% Domori che racchiude semplicità e bontà.

Soft and fragrant the dough of the artisan panettone a naturally leavened, Bourbon vanilla scent Madagascar with a delicious GIANDUJA AND BISCUIT cream from spread.

Covered with a delicious dark chocolate glaze Morogoro 68% Domori that embodies simplicity and goodness.

Doux et parfumé la pâte de l'artisan panettone a au levain naturel, senteur vanille Bourbon Madagascar avec une délicieuse crème GIANDUJA ET BISCUIT de se propager.
Recouvert d'un délicieux glaçage au chocolat noir Morogoro 68% Domori qui incarne la simplicité et la bonté.

Suave y fragante la masa del panettone artesanal a aroma de vainilla Bourbon con levadura natural Madagascar con una deliciosa crema de GIANDUJA Y BISCUIT de untado.
Cubierto con un delicioso glaseado de chocolate negro. Morogoro 68% Domori que encarna la sencillez y la bondad.

Weich und duftend der Teig des handwerklichen Panettone a natürlich gesäuert, Bourbon-Vanille-Duft Madagascar mit einer leckeren GIANDUJA UND KEKS-Creme aus Verbreitung.
Überzogen mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur Morogoro 68% Domori, das Einfachheit und Güte verkörpert.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**

**La confezione contiene: Panettone pandorato con glassa da 1kg
+ Vaso di crema da 200 gr + spalmario**

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

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

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

**Die Packung enthält: 1kg Panettone pandorato mit Zuckerguss
+ 200g Sahneglask + Aufstrich**

**Formati disponibili: 1Kg - 500g - Formats Available : 1Kg - 500g
Formats Disponibles: 1Kg - 500g - Formatos disponibles: 1Kg - 500g
Formate erhältlich: 1Kg - 500g**



Panettone artigianale

CLASSICO

SENZA GLUTINE

Cod: PCSG0400



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**



**Formati disponibili: 400g - Formats Available : 400g
Formats Disponibles: 400g - Formatos disponibles: 400g
Formate erhältlich: 400g**

Il panettone classico senza glutine Ammore mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Prodotto in laboratorio, privo di contaminazione da glutine e con materie prime certificate. Un sano e soffice impasto racchiude un'alveolatura regolare esaltato dal profumo di canditi all'arancia e al limone, impreziosito da uvetta sultana. Un panettone dal profumo e dall'aroma intenso.

The classic gluten-free Ammore panettone maintains the characteristics of the traditional Christmas dessert unaltered. Produced in the laboratory, free from gluten contamination and with certified raw materials. A healthy and soft dough contains a regular honeycomb enhanced by the scent of orange and lemon candied, and embellished with raisins.

A panettone with an intense scent and aroma.

Le panettone classique sans gluten Ammore conserve les caractéristiques du dessert de Noël traditionnel inchangé. Produit en laboratoire, sans contamination par le gluten et avec des matières premières certifiées. Une pâte saine et douce contient un nid d'abeille régulier rehaussé par le parfum de fruit confit d'orange et citron, et agrémenté de raisins secs.

Un panettone au parfum et à l'arôme intenses.

El clásico panettone sin gluten Ammore mantiene inalteradas las características del tradicional postre navideño. Producido en laboratorio, libre de contaminación por gluten y con materias primas certificadas. Una masa sana y suave contiene un panal regular realzado por el aroma de confitada de naranja y limón, y embellecido con pasas.

Un panettone de olor y aroma intensos.

Der klassische glutenfreie Panettone Ammore behält die Eigenschaften des traditionellen Weihnachtsdesserts unverändert bei. Im Labor hergestellt, frei von Glutenkontamination und mit zertifizierten Rohstoffen. Ein gesunder und weicher Teig enthält eine regelmäßige Wabe, die durch den candierte Orangen- und Zitronenpaste, und Rosinen verfeinert wird.

Ein Panettone mit intensivem Duft und Aroma.



Panettone artigianale

AL CIOCCOLATO

SENZA GLUTINE

Cod: PFSG0400

Il panettone al cioccolato senza glutine Ammore mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Prodotto in laboratorio, privo di contaminazione da glutine e con materie prime certificate. Un sano e soffice impasto racchiude un'alveolatura regolare impreziosito da gocce di cioccolato fondente . Un panettone dal profumo e dall'aroma intenso

Ammore gluten-free chocolate panettone keeps the characteristics of the traditional Christmas dessert. Manufactured in laboratory, free from gluten contamination and with raw materials certified. A healthy and soft dough contains a honeycomb regular embellished with dark chocolate drops . A panettone with an intense scent and aroma.

Le panettone au chocolat sans gluten Ammore garde le caractéristiques du dessert traditionnel de Noël. Fabriqué en laboratoire, sans contamination au gluten et avec des matières premières agréé. Une pâte saine et molle contient un nid d'abeille régulier agrémenté de gouttes de chocolat noir.

Un panettone au parfum et à l'arôme intenses.

El panettone de chocolate sin gluten de Ammore mantiene las características del tradicional postre navideño. Producido en laboratorio, libre de contaminación por gluten y con materias primas certificadas. Una masa sana y suave que contiene un panal regular adornado con gotas de chocolate negro.

Un panettone con olor y aroma intensos.

Ammore glutenfreier Schokoladen-Panettone hält die Eigenschaften des traditionellen Weihnachtsdesserts. Hergestellt in Labor, frei von Glutenverunreinigungen und mit Rohstoffen zertifiziert. Ein gesunder und weicher Teig enthält eine Wabe regelmäßig mit dunklen Schokoladentropfen. Ein Panettone mit einem intensiven Duft und Aroma.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**



**Formati disponibili: 400g - Formats Available : 400g
Formats Disponibles: 400g - Formatos disponibles: 400g
Formate erhältlich: 400g**



Panettone artigianale

STRUDEL

SENZA GLUTINE

Cod: PSSG0400



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaquetado a mano.**



**Formati disponibili: 400g - Formats Available : 400g
Formats Disponibles: 400g - Formatos disponibles: 400g
Formate erhältlich: 400g**

Il panettone allo strudel senza glutine Ammore mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Prodotto in laboratorio, privo di contaminazione da glutine e con materie prime certificate. Un sano e soffice impasto racchiude un'alveolatura regolare impreziosito da una morbida mela a dadini, uvetta e cannella. Un panettone dal profumo e dall'aroma intenso.

Ammore gluten-free strudel panettone keeps the characteristics of the traditional Christmas dessert. Produced in the laboratory, free from gluten contamination and with certified raw materials. A healthy and soft dough contains a regular embellished honeycomb from a soft diced apple, raisins and cinnamon. A panettone with an intense scent and aroma.

Le panettone de strudel sans gluten Ammore garde le caractéristiques du dessert traditionnel de Noël. Fabriqué en laboratoire, sans gluten et avec des matières premières certifiées. Un la pâte saine et douce contient un nid d'abeille régulier embelli à partir d'une pomme en dés moelleux, de raisins secs et de cannelle. Un panettone au parfum et à l'arôme intenses.

El panettone strudel sin gluten de Ammore mantiene la características del tradicional postre navideño. Producido en el laboratorio, libres de contaminación por gluten y con materias primas certificadas. A la masa saludable y suave contiene un panal adornado regular de una manzana. Un panettone de olor y aroma intenso.

Ammore glutenfreier Strudel Panettone hält den Eigenschaften des traditionellen Weihnachtsdesserts. Im Labor hergestellt, frei von Glutenverunreinigungen und mit zertifizierten Rohstoffen. Ein Gesunder und weicher Teig enthält eine regelmäßig verzerte Wabe aus einem weichen Apfelwürfel, Rosinen und Zimt. Ein Panettone mit intensivem Duft und Aroma.

Panettone artigianale

‘O SCARPARIELLO

Cod:PGAS2000

La tradizione incontra la creatività in un panettone leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell’Azienda Madonna dell’Olivo, pomodorini secchi sgocciolati Maida, pecorino romano DOP e noci pecan. Protagonista di proposte ricercate, soffice e gustoso, l’ideale come aperitivo e per ogni occasione speciale. Un lievitato irresistibile in cui sapori tradizionali giocano con il tocco di ingredienti inconsueti che conquistano il palato.

Tradition meets creativity in a lightly salted panettone with oil pitted monovarietal olive, Itrana olive variety from the Madonna Company dell’Olivo, dried Maida dried tomatoes, pecorino romano DOP and walnuts pecan. Protagonist of sophisticated, soft and tasty proposals, ideal as an aperitif and for any special occasion. An irresistible leavened product in which traditional flavors play with the touch of unusual ingredients that conquer the palate.

La tradition rencontre la créativité dans un panettone légèrement salé à l’huile âge monovariétal dénoyauté, variété d’olive Itrana de la société Madonna dell’Olivo, tomates séchées Maida séchées, pecorino romano DOP et noix noix de pécan. Protagoniste de propositions sophistiquées, douces et savoureuses, idéales à l’apéritif et pour toute occasion spéciale. Un produit au levain irrésistible dans lequel les saveurs traditionnelles jouent avec la touche d’ingrédients inhabituels qui conquièrent le palais.

La tradición se encuentra con la creatividad en un panettone ligeramente salado con aceite edad monovarietal deshusada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell’Olivo, tomates secos Maida secos, pecorino romano DOP y nueces pacana. Protagonista de propuestas sofisticadas, suaves y sabrosas, ideal como aperitivo y para cualquier ocasión especial. Un producto fermentado irresistible en el que los sabores tradicionales juegan con el toque de ingredientes insólitos que conquistan el paladar.

Tradition trifft Kreativität in einem leicht gesalzenen Panettone mit Öl sortenreine Sorte Itrana von Madonna Company dell’Olivo, getrocknete Maida-Tomaten, Pecorino Romano DOP und Walnüsse, Pekannuss. Protagonist raffinierter, weicher und schmackhafter Vorschläge, ideal als Aperitif und für jeden besonderen Anlass. Ein unwiderstehliches Sauerteigprodukt, in dem traditionelle Aromen mit der Note ungewöhnlicher Zutaten spielen, die den Gaumen erobern.



**Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.**



**Formati disponibili: 1kg - Formats Available : 1kg
Formats Disponibles: 1kg - Formatos disponibles: 1kg
Formate erhältlich: 1kg**



Panettone artigianale

CONFEZIONE GIFT

Confezione con tessuti fantasie natalizie.

Può essere utilizzata per tutti i gusti.

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

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

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

*Verpackung mit weihnachtlich gemusterten
Stoffen.*

Es kann für jeden Geschmack verwendet werden.



*Confezionato a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueado a mano.*

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information



1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/ CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300460238	08059300460238
PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300460245	08059300460245
PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300460252	08059300460252
PANETTONE ARTIGIANALE AI TRE CIOCCOLATI	8059300460269	08059300460269
PANETTONE ARTIGIANALE PERA E CIOCCOLATO	8059300460283	08059300460283
PANETTONE ARTIGIANALE AI MARRON GLACÈ	8059300460313	08059300460313
PANETTONE ARTIGIANALE AI FICHI BIANCHI DEL CILENTO DOP E UVETTA CORINTO	8059300460276	08059300460276
PANETTONE ARTIGIANALE CON ALBICOCHE	8059300460290	08059300460290
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL LIMONCELLO	8059300460320	08059300460320
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL MANDARINO	8059300460337	08059300460337
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA ALLA GRAPPA GRECO DI TUFO E ALBICOCHE	8059300460344	08059300460344
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL PISTACCHIO	8059300460368	08059300460368
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA ALLO ZABAGLIONE BIO E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460375	08059300460375



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

1 KG	CODICE EAN <i>EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE</i>	CODICE CARTONE <i>PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON</i>
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460382	08059300460382
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUIA 50% NOCCIOLE PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460399	08059300460399
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA BIANCA ALLE NOCCIOLE 45% PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460405	08059300460405
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL CAPPUCCINO DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300461020	08059300461020
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA ALLE NOCCIOLE E PISTACCHI DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300461037	08059300461037
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUJA E BISCOTTO DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300461402	08059300461402
PANETTONE ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO	8059300460450	08059300460450
400 G	CODICE EAN <i>EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE</i>	CODICE CARTONE <i>PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON</i>
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO SENZA GLUTINE	8059300460573	08059300460573
PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	8059300460924	08059300460924
PANETTONE ARTIGIANALE ALLO STRUDEL	8059300461334	08059300461334

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information



500g	CODICE EAN <small>EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE</small>	CODICE CARTONE <small>PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON</small>
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461426	08059300461426
PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300461433	08059300461433
PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300461440	08059300461440
PANETTONE ARTIGIANALE AI TRE CIOCCOLATI	8059300461457	08059300461457
PANETTONE ARTIGIANALE CON ALBICOCCHE	8059300461464	08059300461464
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL LIMONCELLO	8059300461471	08059300461471
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL MANDARINO	8059300461488	08059300461488
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA ALLA GRAPPA GRECO DI TUFO E ALBICOCCHE	8059300461495	08059300461495
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL PISTACCHIO	8059300461501	08059300461501



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

500g	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL CIOCCHOLATO FONDENTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461518	08059300461518
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUIA 50% NOCCIOLE PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461525	08059300461525
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA BIANCA ALLE NOCCIOLE 45% PIEMONTE DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461532	08059300461532
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA AL CAPPUCCINO DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461549	08059300461549
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA ALLE NOCCIOLE E PISTACCHI DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461556	08059300461556
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUJA E BISCOTTO DA SPALMARE RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCHOLATO FONDENTE	8059300461563	08059300461563
4x100g	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
MINI PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461419	08059300461419
MINI PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300461570	08059300461570
8x100g	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
MINI PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461662	08059300461662
MINI PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300461679	08059300461679



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

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

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	1,00 kg 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	3	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	1,220 kg 43,0 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	3,66 kg 129,1 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 cm
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	161,4 kg 5693,2 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLETS	120		

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	500g 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	3	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	720g 36,0 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	2,66 kg 93,82 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 cm
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	106,4 kg 3753,14 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLETS	120		



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

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

*CONFEZIONE N. 4PZ DA 100G IN BUSTA SALVA FRESCHEZZA
PACK 4 PIECES OF 100G IN A FRESHNESS-SAVING BAG

PESO NETTO IN BUSTA NET WEIGHT PIECE	400g 14,11 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	24	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO IN BUSTA GROSS WEIGHT PIECE	450 g 15,87 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	3,00 Kg 105,82 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 cm
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	120,00 Kg 4232,88 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLETS	960		

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

*CONFEZIONE N. 8PZ DA 100G IN BUSTA SALVA FRESCHEZZA
PACK 8 PIECES OF 100G IN A FRESHNESS-SAVING BAG

PESO NETTO IN BUSTA NET WEIGHT PIECE	800g 28,82 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	24	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO IN BUSTA GROSS WEIGHT PIECE	850 g 29,98 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	3,00 Kg 105,82 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 cm
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	120,00 Kg 4232,88 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLETS	960		

SENZA GLUTINE

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

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	400 g 14,1 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	8	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	500g 17,63oz	CARTONI PER STRATO <i>CARTONS PER LAYER</i>	4	DIMENSIONE PALLET <i>PALLET DIMENSIONS</i>	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE <i>GROSS WEIGHT PACK</i>	4,2 kg 148,1 oz	CARTONI PER PALLET <i>PACKS PER PALLET</i>	40	ALTEZZA PALLET <i>PALLET HEIGHT</i>	193 cm
PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT PALLET</i>	168 kg 5926 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	320		

Acquista i Lievitati Artigianali
SUL NOSTRO E-COMMERCE

*Find out more
ON OUR E-COMMERCE
www.ammore.online*

UFFICIO OFFICE

Via XXIV Maggio N. 37 | 84013 Cava de' Tirreni (SA) - ITALY

T. +39 089 34 90 72 - M. +39 335 8338050

info@italiansweetemotions.com | info@ammore.online

