

Ammore

LIEVITATI ARTIGIANALI

**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tra tradizione
e innovazione



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 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 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 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 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 riposeate 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.
/ Empaqueada 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% Milchschokolade, weißer Schokolade von 35% Domori weißer Schokolade und der raffinierte Duft von Madagaskar Vanille. Bedeckt mit einer exquisiten milchschokolade Schokoladenglasure. Eine Explosion des Geschmacks, der Traum eines jeden süßen Zahns.



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



Colomba artigianale CON ALBICOCCHE

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 cubierta 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 Madagaskar 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 produite 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 Schokoladenglasure überzogen ist. Zitrone ist sein Geschmack.*



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



Colomba artigianale CON CREMA AL PISTACCHIO

Cod: CCPI2000

Una bontà unica la colomba con crema al pistacchio. Una colomba artigianale dove la soffissima 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 + spalmario*

*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 délicieuse 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 allmäßlicher Sauerteig garantiert die Qualität und den Duft der traditionellen Colomba, angereichert mit dem intensiven Duft von Madagascar-Vanille und einer köstlichen und weichen Ammore-Schokoladencreme zum Verteilen, perfekt, um unsere Colombe mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasur zu verschönern Morogoro 68% Domori. Einunvergessliches 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 chocolat 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 Schokoladenglasure Morogoro 68% Domori, die besonders angenehm im Geschmack ist, die Osterferien noch angenehmer gjriger.



**Confezionata a mano. / Packaged by hand.
/ Emballé à la main. / Von Hand verpackt.
/ Empaqueada 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 Colombe mit einer weichen und duftenden Mischung geboren, die nach Vanille aus Madagaskar duftet, mit einer köstlichen weißen IGEd-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 CAPPUCINO 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 Kaffeeliebhaber.
Besonders begehrte 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.
/ Empaqueada a mano.*

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

*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 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.
/ Empaqueada a mano.*

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

*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 Schokoladenglasuren Morogoro 68% Domori.



Colomba artigianale

CON CREMA GIANDUJA E BISCOTTO

DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Cod: CCGB2000

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

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

Soft and fragrant the dough of the artisan colomba 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 colomba 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 colomba 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 Colomba a natürlich gesäuert, Bourbon-Vanille-Duft Madagascar mit einer leckeren GIANDUJA UND KEKS-Creme aus Verbreitung.
Überzogen mit einer köstlichen dunklen Schokoladenglasure Morogoro 68% Domori, das Einfachheit und Güte verkörpert.



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

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

**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

CLASSICA

SENZA GLUTINE

Cod: CCSG0400

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 scorza di limone e uvetta.

The classic gluten-free Colomba Ammore maintains the characteristics of the sweet Easter tartion unchanged. Produced in the laboratory, free from gluten contamination and with certified raw materials. A healthy and soft dough encloses a regular honeycomb embellished with lemon zest and raisins

La colombe sans gluten classique d'Ammore conserve les caractéristiques de la tarte sucrée de Pâques. Produite en laboratoire, sans contamination par le gluten et avec des matières premières certifiées. Une pâte saine et douce renferme un nid d'abeille régulier agrémenté de zeste de citron et de raisins secs.

La clásica paloma sin gluten de Ammore mantiene inalteradas las características de la tarta dulce de Pascua. Producida en laboratorio, libre de contaminación por gluten y con materias primas certificadas. Una masa sana y suave encierra un panal regular adornado con ralladura de limón y pasas.

Die klassische Ammore glutenfreie Taube behält die Eigenschaften der süßen Osterertorte unverändert bei. Hergestellt im Labor, frei von Glutenunreinigungen und mit zertifizierten Rohstoffen. Ein gesunder und weicher Teig umschließt eine gleichmäßige Wabe, die mit Zitronenschale und Rosinen verziert ist



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



*Formato disponibile: 400g - Formats Available : 400g
Format Disponible: 400g - Formatos disponible: 400g
Formate erhältlich: 400g*



Colomba artigianale AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Cod: CFSG0400

La colomba al cioccolato senza glutine Ammore mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale di Pasqua. Prodotta 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 . Una colomba dal profumo e dall'aroma intenso

Ammore gluten-free chocolate colomba keeps the characteristics of the traditional Easter 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 colomba with an intense scent and aroma.

Le colomba au chocolat sans gluten Ammore garde le caractéristiques du dessert traditionnel de Pâques. 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 colomba au parfum et à l'arôme intenses.

El colomba de chocolate sin gluten de Ammore mantiene las características del tradicional postre Pascua. 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 colomba con olor y aroma intensos .

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



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



**Formato disponibile: 400g - Formats Available : 400g
Format Disponible: 400g - Formatos disponible: 400g
Formate erhältlich: 400g**



Colomba artigianale **CONFEZIONE GIFT**

Confezione con tessuti fantasie 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.
/ Empaqueada a mano.*



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

1 KG	CODICE EAN EAN CODE	CODICE CARTONE PACK CODE
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA	8059300460009	08059300460009
COLOMBA ARTIGIANALE PANDORATA	8059300460016	08059300460016
COLOMBA ARTIGIANALE AI TRE CIOCCOLATI	8059300460023	08059300460023
COLOMBA ARTIGIANALE CON ALBICOCCHE	8059300460054	08059300460054
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA AL LIMONCELLO	8059300460085	08059300460085
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
COLOMBA ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUIA E BISCOTTO DA SPALMARE RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460061	08059300460061
400 GR	CODICE EAN EAN CODE	CODICE CARTONE PACK CODE
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA SENZA GLUTINE	8059300461273	08059300461273
COLOMBA ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	8059300460221	08059300460221



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

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

1 KG

PESO 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
PESO 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>	80x120 cm
PESO 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
PESO LORDO PALLET <i>S WEIGHT PALLET</i>	100 kg 3527,4 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	80		

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 Martiri della Libertà N° 5 | 84013 Cava de' Tirreni (SA) - ITALY | T. +39 089 34 90 72
info@italiansweetemotions.com | info@ammore.online

