



Ammore

LIEVITATI ARTIGIANALI

PANEVO&PANDOLCE



**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.



Ammore

Tra le specialità della linea "AMMORE LIEVITATI ARTIGIANALI" nascono PANEVO e PANDOLCE i lievitati per tutto l'anno.

Panevo, memorie di pane e olio, è creatività nel nome e nella preparazione con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna Dell'Olio.

Panevo è il risultato di un'accurata ricerca tra i sapori dell'eccellenza italiana, preparato attraverso una selezione dei migliori ingredienti del territorio: formaggi (pecorino d'Amatrice, caciocavallo del Monaco, pecorino Romano dop, caprino gran capra stagionato, caciotta vaccino stagionata), verdure essiccate in pezzi da agricoltura biologica italiana (zucchine, rucola radicchio rosso di Treviso IGP, cavolo nero, cavolo verza), pomodori secchi sgocciolati e frutta secca. Ideale per aperitivi ed occasioni speciali, una farcitura salata, soffice e gustosa.

Pandolce un lievitato morbido e prelibato, da tagliare a fette e gustare con le speciali creme AMMORE, ideale sia a colazione che come dessert.

Tra gli ingredienti selezionati, le migliori varietà di arancia candita, uvetta sultanina e cioccolato Morogoro.

Entrambi si caratterizzano 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'alveolata regolare. Privi di conservanti e grassi idrogenati.

Il confezionamento, con imballo protettivo termosaldato richiudibile con CLIP SALVA FRESCHEZZA, mantiene inalterata 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".

PANEVO and PANDOLCE leavened products for the whole year are among the specialties of the "AMMORE LEAVENED ARTISANAL" line.

Panevo, memories of bread and oil, is creativity in the name and in the preparation with pitted monovarietal extra virgin olive oil, an Itrana olive variety from the Madonna Dell'Olio Company.

Panevo is the result of careful research into the flavors of Italian excellence, prepared through a selection of the best local ingredients: cheeses (pecorino d'Amatrice, caciocavallo del Monaco, pecorino Romano dop, aged goat cheese, aged cow's milk caciotta), dried vegetables in pieces from Italian organic farming (zucchini, red radicchio di Treviso IGP, black cabbage, savoy cabbage), dried tomatoes and dried fruit.

Ideal for aperitifs and special occasions, a salty, soft and tasty filling.

Pandolce a soft and delicious leavened product, to be cut into slices and enjoyed with the special AMMORE creams, ideal for both breakfast and dessert. Among the selected ingredients, the best varieties of candied orange, raisins and Morogoro chocolate.

Both are characterized by the particular processing technique, the use of mother yeast, a slow leavening of 48 hours which gives the dough a singular golden yellow color and a regular honeycomb. Free of preservatives and hydrogenated fats.

The packaging, with heat-sealed protective packaging resealable with SALVA FRESHNESS CLIP, keeps fragrance, flavor and softness unaltered and allows to extend the storage period.

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

A moment of simple happiness that we have called "Love".

Gli

INGREDIENTI



BURRO DELLA BRETAGNA

Il Burro è prodotto da panna 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.

AROMY

Aromy è un'azienda che coltiva e disidrata prodotti vegetali da agricoltura biologica e a marchio IGP

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.

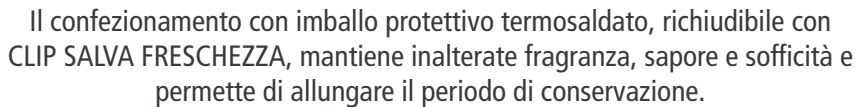
The candying, a traditional method of preservation with sugar, was their first preparation, making the candied fruit we use in our products unique.

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.

AROMY

Aromy is a company that grows and dehydrates organic and IGP-branded vegetable products



PanEvo

‘O SCARPARIELLO

Cod: TSCA0500

La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, pomodori 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company dell'Olio, 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 produit au levain légèrement salé avec de l'huile à graine monovariétale dénoyautée, variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olio, tomates séchées Maida séchées, pecorino romano DOP et 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado
edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio, 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 Sauerteigprodukt mit Öl sortenreine Sorte Itrana von Madonna Company
dell'Olio, 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.
/ Empaquetado a mano.**



PanEvo NERANO

Cod: PANE0500

La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, zucchine biologiche essiccate in pezzi Aromy, caciocavallo del Monaco 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company dell'Olio, Aromy dried organic courgettes in pieces, caciocavallo del Monaco and pecan nuts. 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 produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'âge monovariétal dénoyauté, variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olio, Aromy courgettes bio séchées en morceaux, caciocavallo del Monaco et 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio, calabacines orgánicos secos Aromy en trozos, caciocavallo del Monaco y nueces pecanas. 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 Sauerteigprodukt mit Öl sortenreine Sorte Itrana von Madonna Company dell'Olio, Aromy getrocknete Bio-Zucchini in Stücken, Caciocavallo del Monaco und Pekannüsse. 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.
/ Empaquetado a mano.**



PanEvo

PERA E FORMAGGIO

Cod: PAPF0500



La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, pere candite Martin Sec Fruttanza, caciotta vaccino stagionata 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company dell'Olio, Martin Sec Fruttanza candied pears, seasoned cow's milk caciotta 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.

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

La tradition rencontre la créativité dans un produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'âge monovariétale dénoyauté, variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olio, poires confites Martin Sec Fruttanza, caciotta de lait de vache assaisonnée et 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio, peras confitadas Martin Sec Fruttanza, caciotta de leche de vaca condimentada 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 Sauerteigprodukt mit Öl sortenreine Sorte Itrana von Madonna Company dell'Olio, Martin Sec Fruttanza kandierte Birnen, gewürzte Caciotta aus Kuhmilch 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.

PanEvo

CAVOLO VERZA E FORMAGGIO

Cod: PACV0500

La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, cavolo nero biologico e cavolo verza biologico essiccati in pezzi Aromy, caprino gran capra stagionato e mandorle. Protagonista di proposte ricercate, soffici e gustose, 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company Olive tree, organic black cabbage and organic cabbage dried in pieces Aromy, seasoned goat cheese and almonds. 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 produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'âge monovariétal dénoyauté, variété d'olive Itrana de la société Madonna Olivo, chou noir bio et chou de Milan bio séchés en morceaux d'Aromy, fromage de chèvre vieilli et amandes. 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna Olivo, col negra ecológica y col rizada ecológica secadas en trocitos de Aromy, queso de cabra añejo y almendras. 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 Sauerteigprodukt mit Öl sortenreine Sorte Itrana von Madonna Company Olivo, Bio-Schwarzkohl und Bio-Wirsing getrocknet in Aromy-Stücken, gereiftem Ziegenkäse und Mandeln. 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.
/ Empaquetado a mano.**



PanEvo

RUCOLA E FORMAGGIO

Cod: PARU0500



La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, rucola biologica essiccata in pezzi Aromy, provolone stravecchio 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company dell'Olio, Aromy dried organic rocket in pieces, extra-aged provolone 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 produit au levain légèrement salé avec de l'huile à graine monovariétale dénoyautée, variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olio, roquette biologique séchée Aromy en morceaux, provolone extra-vieilli et 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio, rúcula orgánica deshidratada Aromy en trozos, provolone extra añejo 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.



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



PanEvo

RADICCHIO E FORMAGGIO

Cod: PARF0500



La tradizione incontra la creatività in un lievitato leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato, varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olio, radicchio rosso biologico di Treviso IGP essiccato in pezzi Aromy, pecorino d'Amatrice e nocciole. 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 slightly salted leavened product with oil pitted monovarietal age, Itrana olive variety from the Madonna Company dell'Olio, organic red radicchio from Treviso PGI dried in Aromy pieces, pecorino d'Amatrice and hazelnuts. 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 produit au levain légèrement salé avec de l'huile âge monovariétal dénoyauté, variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olio, radicchio rouge biologique de Trévisse IGP séché en morceaux d'Aromy, pecorino d'Amatrice et noisettes. 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 producto fermentado con aceite ligeramente salado edad monovarietal deshuesada, variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio, radicchio rojo orgánico de Treviso IGP secado en trozos Aromy, pecorino d'Amatrice y avellanas. 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 Sauerteigprodukt mit Ölsortenreine Sorte Itrana von Madonna Company dell'Olio, roter biologischer Radicchio aus Treviso IGP, getrocknet in Aromy-Stücken, Pecorino d'Amatrice und Haselnüssen. 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.



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



PanDolce CLASSICO

Cod: TCLA0500

Pandolce un lievitato morbido e prelibato che evoca sapori, profumi e ricordi delle festività per tutto l'anno. Una ricetta ricca di tradizioni, con una lenta lievitazione, prodotto con lievito madre e farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità, senza conservanti e grassi idrogenati. Impreziosito dal candito all'arancia di Agrimontana, dall'uvetta Australiana e dalla vaniglia bourbon del Madagascar.

Pandolce a soft and delicious leavened product that evokes flavors, aromas and memories of the holidays throughout the year. A recipe rich in traditions, with a slow leavening, produced with mother yeast and fine flours, butter from Brittany and eggs of the highest quality quality, without preservatives and hydrogenated fats. Embellished with candied fruit with Agrimontana orange, Australian raisins and vanilla bourbon from Madagascar.

Pandolce un produit au levain doux et délicieux qui évoque les saveurs, les arômes et les souvenirs des vacances tout au long de l'année. Une recette riche de traditions, à montée lente, réalisée avec levure mère et farines fines, beurre de Bretagne et œufs de la plus haute qualité qualité, sans conservateurs et sans graisses hydrogénées. Agrémenté de fruits confits à l'orange Agrimontana, raisins australiens et vanille bourbon de Madagascar.

Pandolce un suave y delicioso producto leudado que evoca sabores, aromas y recuerdos de las fiestas durante todo el año. Una receta rica en tradiciones, de lenta maduración, elaborada con levadura madre y harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de la mejor calidad de calidad, sin conservantes y sin grasas hidrogenadas. Adornado con fruta confitada con naranja Agrimontana, pasas australianas y vainilla Borbón de Madagascar.

Pandolce un suave y delicioso producto leudado que evoca sabores, aromas y recuerdos de las fiestas durante todo el año. Una receta rica en tradiciones, de lenta maduración, elaborada con levadura madre y harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de la mejor calidad de calidad, sin conservantes y sin grasas hidrogenadas. Adornado con fruta confitada con naranja Agrimontana, pasas australianas y vainilla Borbón de Madagascar.

Pandolce ist ein weiches und köstliches Sauerteigprodukt, das das ganze Jahr über Aromen, Aromen und Erinnerungen an die Feiertage hervorruft. Ein traditionsreiches Rezept, mit langsamem Aufgehen, hergestellt mit Mutterhefe und feine Mehle, Butter aus der Bretagne und Eier von höchster Qualität Qualität, ohne Konservierungsstoffe und gehärtete Fette. Verziert mit kandierten Früchten mit Agrimontana-Orange, australischen Rosinen und Vanille Bourbon aus Madagaskar.



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



PanDolce
BRIOCHE
Cod: TBRI0500



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

Il pandolce Brioche è un lievitato soffice e gustoso ideale da tagliare a fette e gustare con le speciali creme Ammore. 100% lievitazione naturale e lunghi tempi di maturazione consentono di avere una buona digeribilità per una sana colazione senza conservanti e senza grassi idrogenati.

The pandolce Brioche is a soft and tasty leavened product ideal to be cut into slices and enjoyed with the special Ammore creams. 100% natural leavening and long maturation times allow for good digestibility for a healthy breakfast without preservatives and without hydrogenated fats.

La brioche pandolce est un produit au levain doux et savoureux idéal pour être coupé en tranches et apprécié avec les crèmes spéciales Ammore. Une levée 100% naturelle et des temps de maturation longs permettent une bonne digestibilité pour un petit-déjeuner sain sans conservateurs et sans graisses hydrogénées.

El Pandolce Brioche es un producto leudado suave y sabroso ideal para ser cortado en lonchas y disfrutado con las cremas especiales Ammore. Levadura 100% natural y largos tiempos de maduración permiten una buena digestibilidad para un desayuno saludable sin conservantes y sin grasas hidrogenadas.

Die Pandolce-Brioche ist ein weiches und schmackhaftes Sauerteigprodukt, das sich ideal zum Schneiden in Scheiben und zum Genießen mit den speziellen Ammore-Cremes eignet. 100 % natürliches Sauerteig und lange Reifezeiten ermöglichen eine gute Bekömmlichkeit für ein gesundes Frühstück ohne Konservierungsstoffe und ohne gehärtete Fette.

PanDolce

AI TRE CIOCCOLATI

Cod: TTRC0500



Tutto il gusto del cioccolato in questo lievitato ideale sia a colazione che come dessert, 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 chocolate in this leavened product ideal for both breakfast and dessert, enriched with Morogoro 68% dark chocolate drops, 38% Morogoro milk chocolate, 35% Domori white chocolate and the refined scent of bourbon vanilla from Madagascar. An explosion of taste, the dream of every sweet tooth.

Tout le goût du chocolat dans ce produit au levain idéal aussi bien pour le petit-déjeuner que pour le dessert, enrichi de pépites de chocolat noir Morogoro 68%, 38% de chocolat au lait Morogoro, 35% de chocolat blanc Domori et le parfum raffiné de la vanille bourbon de Madagascar. Une explosion de goût, le rêve de toutes les gourmandes.

Der ganze Geschmack von Schokolade in diesem Sauerteigprodukt, ideal für Frühstück und Dessert, angereichert mit Morogoro 68% dunklen Schokoladentropfen, 38 % Morogoro-Milchschokolade, 35 % Domori-Weißschokolade und der raffinierte Duft von Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Eine Geschmacksexplosion, der Traum jeder Naschkatze.



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



INFORMAZIONI TECNICHE

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

500 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PANEVO ' O SCARPARELLO	8059300460955	08059300460955
PANEVO NERANO	8059300461389	08059300461389
PANEVO PERA E FORMAGGIO	8059300461358	08059300461358
PANEVO CAVOLO VERZA E FORMAGGIO	8059300461372	08059300461372
PANEVO RUCOLA E FORMAGGIO	8059300461341	08059300461341
PANEVO RADICCHIO E FORMAGGIO	8059300461365	08059300461365
PANDOLCE CLASSICO	8059300460993	08059300460993
PANDOLCE BRIOCHE	8059300461044	08059300461044
PANDOLCE AI TRE CIOCCOLATI	8059300461631	08059300461631



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

CONFEZIONATO CON IMBALLO PROTETTIVO TERMOSALDATO, RICHIUDIBILE CON CLIP SALVA FRESCHEZZA / PACKAGING WITH HEAT-SEALED PROTECTIVE PACKAGING, RESEALABLE WITH SALVA FRESHNESS CLIP / EMBALLAGE AVEC EMBALLAGE DE PROTECTION THERMOSCELLÉ, REFERMABLE AVEC SALVA FRESHNESS CLIP / VERPACKUNG MIT HEIßVERSIEGELTER SCHUTZVERPACKUNG, WIEDERVERSCHLIEßBAR MIT SALVA FRESHNESS CLIP / EMPAQUETADO CON EMPAQUE PROTECTOR TERMOSELLADO, RESELLABLE CON SALVA FRESCURA CLIP

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	500 g 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	5	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	610 g 21,5 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 cm
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	1,83 kg 64,5 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 cm
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	80.7 kg 28466,0 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLETS	800		



Acquista i Lievitati Artigianali
SUL NOSTRO E-COMMERCE

Find out more
ON OUR E-COMMERCE

www.ammore.online

UFFICIO OFFICE

Via XXIV Maggio, 37 | 84013 Cava de' Tirreni (SA) - ITALY | T. +39 089 34 90 72
M. +39 335 8338050

info@italiansweetemotions.com | info@ammore.online



Ammore



www.ammore.online