

The word "Ammore" is written in a white, elegant, cursive script. The letter 'A' is particularly stylized, with a long, sweeping underline that curves back under the rest of the word. The background is a vibrant red with a repeating pattern of small, white, interlocking circular shapes that resemble a honeycomb or a stylized floral motif.

Ammore

LIEVITATI ARTIGIANALI

**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tradizione
&
innovazione



"Ammore" nasce da un sogno. Quello di Napoleone Cioffi che ne è l'anima. È lui a far avverare il suo più grande desiderio. Da bambino, non passava giorno in cui non immaginava ad occhi aperti di mordere una fetta di panettone straripante di crema. Una volta cresciuto, l'energia e l'entusiasmo dell'imprenditore campano si amalgamano (è proprio il caso di dirlo!) con l'amore per il cibo e una ricerca instancabile di ingredienti di qualità. Poi la volontà di far incontrare tradizione ed innovazione fanno il resto.

La lunga esperienza maturata nel comparto dei distillati e liquori lo spinge poi a creare una sua azienda dove l'eccellenza si fonde con la passione per il territorio. La golosa e raffinata linea di lievitati artigianali "Ammore" diventa così realtà. Ed è l'incontro con un rinomato pastry chef di Cervinara a rendere possibile il miracolo gastronomico. Il loro sodalizio dà vita ad una vasta gamma di creazioni, dolci e salate, disponibili anche senza glutine.

Accanto agli imperdibili classici quali panettone e colomba, il viaggio del gusto che percorrerete con noi farà assaggiare poi panDolci ma soprattutto panZuppati e i panEvo,

prodotti unici nel loro genere e proposti in vari gusti. Completa l'assortimento, infine, una ghiotta linea di creme spalmabili. "Ammore" è un'autentica boutique del gusto dove il primo valore che si coltiva è il legame con la terra a cui appartiene e di cui punta ad esaltare le ricette più tipiche, considerate canovacci gastronomici da riscrivere con fantasia e creatività, ma ogni volta nel rispetto della tradizione campana.

Si parte sempre dai prodotti del territorio, reinterpretandoli con abbinamenti innovativi nei quali la storia di ciascun piatto viene nobilitata in lievitati assolutamente esclusivi. Il risultato è un'esplosione di profumi e sapori che rimandano con la memoria ai tempi che furono ma

"Ammore" was born from a dream. That of Napoleone Cioffi who is its soul. He is the only one who makes his greatest wish come true. As a child, not a day went by in which he didn't imagine with his eyes open biting a slice of overflowing panettone with cream. Once he grew up, the energy and enthusiasm of the entrepreneur from Campania blend (it is appropriate to say it!) with the love for food and a tireless search for quality ingredients. Then the desire to bring together tradition and innovation do the rest.

The long experience gained in the sector of spirits and liqueurs then prompted him to create his own company where excellence merges with a passion for the territory. The delicious and refined line of artisan leavened products "Ammore" thus becomes reality. And it is the meeting with a renowned pastry chef from Cervinara that makes the gastronomic miracle possible. Their partnership gives life to a wide range of sweet and savory creations, also available gluten-free.

Alongside the unmissable classics such as panettone and colomba, the journey of taste that you will travel with us will then let you taste panDolci but above all panZuppati and panEvo, unique products of their kind and offered in various flavours. Finally, the assortment is completed by a tempting line of spreadable creams.

"Ammore" is an authentic taste boutique where the first value that is cultivated is the bond with the land to which it belongs and whose aim is to enhance the most typical recipes, considered gastronomic canvases to be rewritten with imagination and creativity, but each time in respect for the Campania tradition.

We always start with local products, reinterpreting them with innovative combinations in which the history of each dish is ennobled in absolutely exclusive leavened products. The result is an explosion of aromas and flavors that bring back memories of times gone by but proudly look to the future.

Ammore



Ci piacciono sia il dolce che il salato. E siamo attenti a proporre anche prodotti senza glutine. La nostra è una lievitazione lenta, non dura mai meno di 48 ore e dona all'impasto una doratura a dir poco invitante e un'alveolatura omogenea e soffice che lo rendono speciale.

L'esclusivo lievito madre che custodiamo gelosamente da oltre 16 anni ne completa il sapore, rendendolo più digeribile.

Non usiamo né conservanti né olio di palma.

Pensiamo alle ricorrenze come la Pasqua e il Natale, ma vi facciamo compagnia in qualsiasi momento della giornata, in un'occasione speciale o una serata all'insegna del relax.

A colazione, per un aperitivo o una pausa lavoro che fa dimenticare, almeno per un giorno, i consueti spuntini.

Siamo specializzati nella produzione artigianale, in vari gusti, di colombe, panettoni, panZuppati, panDolci e panEvo.

E se vi va, siamo pronti a stupirvi poi con una stuzzicante linea di creme spalmabili.

We like both sweet and savoury. And we are careful to also offer gluten-free products. Ours is a slow leavening, it never lasts less than 48 hours and gives the dough an inviting browning to say the least and a homogeneous and soft alveolation that make it special.

The exclusive sourdough, that we have been jealously guarding for over 16 years, completes its flavor, making it more digestible.

We do not use any preservatives or palm oil.

We think of anniversaries such as Easter and Christmas, but we keep you company at any time of the day, on a special occasion or a relaxing evening.

For breakfast, an aperitif or a work break that makes you forget the usual snacks, at least for one day.

We specialize in the artisanal production, in various flavours, of colombe, panettoni, panZuppati, panDolci and panEvo.

And if you like, we are ready to amaze you with a tantalizing line of spreadable creams



INGREDIENTI

Tutte le nostre materie prime sono accuratamente selezionate e abilmente impastate dalle mani sapienti di qualificati professionisti del settore.

I lievitati "Ammore" sono il frutto appassionato ed equilibrato di gusti e consistenze uniche che avvolgono anche i palati più esigenti in una sinfonia di sapori irresistibili.

Realizziamo ricette semplici nel rispetto della tradizione, arricchite da qualche nota innovativa. E l'apprezzamento arriva da tutti.

Adulti, giovani e bambini, accomunati dal piacere di lasciarsi tentare da emozioni dolci e salate, disposti sempre ad assaporare un momento di gustosa felicità che abbiamo voluto chiamare semplicemente "Ammore".

I principali ingredienti con cui realizziamo i nostri lievitati artigianali

Burro della Bretagna

Il nostro è un burro di altissima qualità, ricavato da pance riposate oltre 72 ore che resta fedele espressione della materia prima di cui è composto. Parliamo di un latte 100% che proviene esclusivamente dalle stalle e non da centri di raccolta. Il metodo di produzione con cui è lavorato non ha uguali al mondo e prevede solo taglio vegetale. Ha un gusto più deciso e cremoso rispetto a quello italiano, così come il colore che risulta quasi giallo.

Farina ed uova

Le farine che preferiamo sono del tipo forte con un fattore di panificabilità alto, pari a 400 W. In altri termini, la potenza deve consentire una lievitazione che duri almeno due giorni. Così l'impasto risulta fragrante e leggero. Quanto alle uova, preferiamo quelle di categoria A e provenienti da galline allevate all'aperto, con un benessere e una densità ottimali studiati al fine di garantire loro le migliori condizioni di vita e salute.

Lievito madre

Conserviamo con costanti rinfreschi da ben 16 anni il lievito madre che usiamo. Lo manteniamo in vita con "Ammore" perché assicura un sapore speciale a tutti i lievitati. Lo curiamo perché lo reputiamo la fonte di tutti i nostri esperimenti. Lo consideriamo una sorta di elemento magico che rende più freschi e digeribili i prodotti. Senza questo ingrediente naturale correremmo il rischio di conservarli peggio e meno a lungo.

Olio extravergine di oliva Dop

Gli oli che utilizziamo sono il risultato di varietà autoctone coltivate tra la Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e il Vallo di Diano. Le olive, raccolte a mano, appartengono alle cultivar Rotondella, Frantoio, Carpellesse, Nostrale, Ogliarola, Leccino nonché Itrana. Si tratta di prodotti di particolare pregio, conosciuti ed apprezzati fin dai tempi degli antichi Romani e con enormi proprietà nutrizionali.

Il nostro
**PACKAGING
STORICO**



"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 SALVAFRESCHEZZA, mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione
The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

Il nostro **PACKAGING** **2023**



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

The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

I TRADIZIONALI PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO

Cod.: PCLA2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar, dell'uvetta australiana e dell'arancia candita di Agrimontana.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar, Australian raisins and Agrimontana's candied orange.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre breton et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de vanille Bourbon de Madagascar, de raisins secs d'Australie et d'orange confite Agrimontana.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar, pasas australianas y naranja confitada Agrimontana.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Bretagne-Butter und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar, australischen Rosinen und kandierten Orangen von Agrimontana bereichert wird.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*



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

PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHES DEL VESUVIO

Cod.: PALB2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar e, soprattutto, delle albicocche pelliccielle del Vesuvio candite di Agrimontana.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar and, above all, Agrimontana's candied Pellicchielle of Vesuvio apricots.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre breton et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de vanille Bourbon de Madagascar et surtout d'abricots Agrimontana Pellicchielle del Vesuvio confits.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar y, sobre todo, de albaricoques confitados Agrimontana Pellicchielle del Vesuvio.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, bretonischer Butter und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Madagaskar-Bourbon-Vanille und vor allem kandierten Aprikosen von Agrimontana Pellicchielle del Vesuvio bereichert wird.

PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO

Cod.: PCOR2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar ma, soprattutto, del fico bianco essiccato del Cilento Dop e dell'uvetta Corinto.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of of Bourbon vanilla from Madagascar but, above all, by the dried white Cilento Pdo fig and Corinthian raisins.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence une vanille Bourbon de Madagascar mais surtout la figue blanche séchée du Cilento Dop et les raisins Corinto.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia una vainilla Bourbon de Madagascar pero, sobre todo, el higo blanco seco de Cilento Dop y las pasas Corinto.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, deren Geschmack durch die Anwesenheit bereichert wird eine Bourbon-Vanille aus Madagaskar, vor allem aber die getrocknete weiße Feige von Cilento Dop und Corinto-Rosinen.



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



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

PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ

Cod.: PMAR2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre e farine pregiate, burro della Bretagna ed uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar e, soprattutto, dei marron glacé.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar and, above all, marron glacé.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain et de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de vanille Bourbon de Madagascar et surtout de marron glacé.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar y, sobre todo, marron glacé.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig und feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar und vor allem Marron Glacé bereichert wird.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI

Cod.: PSCA2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar e dell'uvetta australiana. Squisita la croccante copertura con glassa di mandorle.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar and Australian raisins. The crunchy topping with almond icing is delicious.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre breton et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de vanille Bourbon de Madagascar et de raisins secs d'Australie. La garniture croustillante avec glaçage aux amandes est délicieuse.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar y pasas australianas. El topping crujiente con glaseado de almendras es exquisito.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, bretonischer Butter und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Madagaskar-Bourbon-Vanille und australischen Rosinen bereichert wird. Der knusprige Belag mit Mandelglasur ist köstlich.

PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO

Cod.: PPAN2000

L'artigianalità di questo panettone (senza canditi né uvetta) è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the the presence of Bourbon vanilla from Madagascar.

La fabrication artisanale de ce panettone (sans fruits confits ni raisins secs) est assurée par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de vanille Bourbon de Madagascar

La elaboración artesanal de este panettone (sin frutas confitadas ni pasas) está asegurada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de la vainilla Bourbon de Madagascar.

Die Handwerkskunst dieses Panettone (ohne kandierte Früchte oder Rosinen) wird durch natürliches Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert wird.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI

Cod.: PTRC2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar e, soprattutto, di tre squisiti cioccolati, proposti nella versione a gocce fondenti, bianche e al latte di Domori.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar and, above all, by three exquisite chocolates, offered in Domori's dark, white and milk drops version.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par la présence de la vanille Bourbon de Madagascar et, surtout, par trois chocolats exquis, proposés en noir, blanc et au lait Domori.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar y, sobre todo, con tres exquisitos chocolates, ofrecidos en negro, blanco y con leche Domori.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, dessen Geschmack durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar und vor allem durch drei exquisite Schokoladen bereichert wird, die in dunkler, weißer und mit Domori-Milch erhältlich sind.

I FARCITI

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

Cod.: PCBL2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema al cioccolato bianco e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e dai lamponi canditi di Agrimontana.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with white chocolate cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar and Agrimontana's candied raspberries.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré de crème au chocolat blanc et composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la vanille Bourbon de Madagascar et les framboises confites d'Agrimontana.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de chocolate blanco y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con vainilla Bourbon de Madagascar y frambuesas confitadas de Agrimontana.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit weißer Schokoladencreme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar und kandierte Himbeeren aus Agrimontana bereichert.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI

Cod.: PCGL2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema al gin e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e dai lamponi canditi di Agrimontana.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with gin cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar and Agrimontana's candied raspberries.

La fabrication artisanale de ce panettone est assurée par une levée naturelle et d'une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial bourré de crème de gin et au levain, farines fines, beurre de Bretagne et des œufs de qualité supérieure. La saveur finale est enrichie par la vanille Bourbon de Madagascar et framboises confites d'Agrimontana

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y de una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de ginebra y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breñaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con vainilla Bourbon de Madagascar y frambuesas confitadas de Agrimontana

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch ein natürliches Sauerteigverfahren gewährleistet nach einem äußerst traditionellen Rezept. Ein besonderes Produkt gefüllt mit Gin-Creme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl und Butter aus der Bretagne und Eier von höchster Qualität. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille bereichert aus Madagaskar und kandierte Himbeeren aus Agrimontana



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO

Cod.: PLIM2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con la crema al limoncello preparata con infuso di bucce di limone Costa d'Amalfi Igp e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna ed uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of this is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with limoncello cream prepared with an infusion of Amalfi Coast Pgi lemons peels made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de limoncello préparé avec une infusion d'écorces de citron Costa d'Amalfi IGP à base de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la Vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de limoncello preparado con una infusión de cáscaras de limón IGP Costa d'Amalfi elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Limoncello-Creme, zubereitet mit einem Aufguss von Zitronenschalen der Costa d'Amalfi IGP aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL MANDARINO

Cod.: PMAN2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema preparata con infuso di bucce di mandarino e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with cream prepared with an infusion of tangerine peels and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème préparé avec une infusion d'écorces de mandarine et réalisé avec du levain, des farines fines, du beurre de Bretagne et des œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la Vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de nata preparado con una infusión de pieles de mandarina y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Sahne, zubereitet mit einem Aufguss von Mandarinschalen und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.



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



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

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL PISTACCHIO

Cod.: PCPI2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema al pistacchio siciliano e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with Sicilian pistachio cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de pistache sicilienne et fait avec du levain, des farines fines, du beurre de Bretagne et des œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la Vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de pistacho de Sicilia y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit sizilianischer Pistaziencreme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL TIRAMISU'

Cod.: PTIR2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema al tiramisù e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with tiramisù cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de tiramisù et composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la Vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de tiramisù y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Tiramisu-Creme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.



*Confezionato a mano./ Packaged by hand.
Emablè a la main./ Von hand verpackt.
Empaquetado a mano*



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

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCHE

Cod.: PGRA2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema alla grappa di Greco di Tufo e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e da pezzi di albicocche pellecchie del Vesuvio candite di Agrimontana.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with Greco di Tufo grappa cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar and Agrimontana's pieces of candied Vesuvio apricots.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré de crème de grappa Greco di Tufo et fait avec du levain, des farines fines, du beurre de Bretagne et des œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la vanille Bourbon de Madagascar et des morceaux d'abricots du Vésuve confits d'Agrimontana.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de grappa Greco di Tufo y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con vainilla Bourbon de Madagascar y trozos de albaricoques del Vesubio confitados de Agrimontana.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Greco di Tufo-Grappacreme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar und Stücke kandierter Vesuv-Aprikosen aus Agrimontana bereichert.

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLO ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE

Cod.: PZAB2000

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema allo zabaione biologica e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e dalle gocce di cioccolato fondente di Domori.

The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product filled with organic zabaglione cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar and Domori's dark chocolate drops.

Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de lait de poule bio et composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. Le saveur finale est enrichie par la vanille Bourbon de Madagascar et les gouttes de chocolat noir Domori.

La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de ponche de huevo ecológico y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con vainilla Bourbon de Madagascar y chispas de chocolate negro Domori.

Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Bio-Eierlikörcreme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität. Der endgültige Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar und dunkle Schokoladenstückchen von Domori bereichert.



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



GLI SPECIALI

PANETTONE ARTIGIANALE

PANDORATO CON CREMA “BIANCA”

Cod.: PNOB2000

Un abbinamento irresistibilmente perfetto per un cadeau natalizio da gustare in compagnia o anche in un romantico tete a tete. Il gusto unico del “Pandorato”, nobilitato dalla dolcezza della vaniglia Bourbon del Madagascar, viene esaltato, boccone dopo boccone, dalla crema “Bianca” “Ammore” da spalmare generosamente su ogni fetta.

La confezione contiene un panettone artigianale “Pandorato”, un vasetto di crema spalmabile da 200 grammi e uno spalmino di ceramica vietrese.

An irresistibly perfect combination for a Christmas cadeau to be enjoyed in company or even in a romantic tete a tete. The unique taste of the “Pandorato”, ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the “Bianca” “Ammore” Cream to spread generously on each slice.

The package contains a “Pandorato” artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

Une combinaison irrésistiblement parfaite pour un cadeau de Noël à déguster en compagnie ou même en tête à tête romantique. Le goût unique du “Pandorato”, anobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème “Bianca” “Ammore” à étaler généreusement sur chaque tranche

Le paquet contient un panettone artisanal “Pandorato”, un pot de crème à tartiner de 200 grammes et un tartineur en céramique Vietri.

Una combinación irresistiblemente perfecta para un cadeau navideño para disfrutar en compañía o incluso en un romántico tete a tete. El sabor único del “Pandorato”, ennoblecido por la dulzura de la vainilla Bourbon de Madagascar, se realza, bocado tras bocado, con la crema “Bianca” “Ammore” para untar generosamente en cada rebanada
El paquete contiene un panettone artesanal “Pandorato”, un tarro de nata para untar de 200 gramos y una untadora de cerámica Vietri.

Eine unwiderstehlich perfekte Kombination für ein Weihnachtsgeschenk, das Sie in Gesellschaft oder sogar zu zweit genießen können. Der einzigartige Geschmack des „Pandorato“, verfeinert durch die Süße der Bourbon-Vanille aus Madagaskar, wird Bissen für Bissen durch die “Bianca“-Creme “Ammore” verstärkt, die großzügig auf jeder Scheibe verteilt wird.

Die Packung enthält einen handgefertigten Panettone „Pandorato“, ein 200-Gramm-Glas streichfähiger Creme und einen Vietri-Keramikauflstreicher.

Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano





PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA “GIANDUIA E BISCOTTO”

Cod.: PCGB2000

Un abbinamento goloso per un cadeau natalizio indimenticabile. Il gusto unico del "Pandorato", nobilitato dalla dolcezza della vaniglia Bourbon del Madagascar, viene esaltato, boccone dopo boccone, dalla crema "Gianduià e biscotto" "Ammore" da spalmare generosamente su ogni fetta.

La confezione contiene un panettone artigianale "Pandorato", un vasetto di crema spalmabile da 200 grammi e uno spalmino di ceramica vietrese.

A delicious combination for an unforgettable Christmas gift. The unique taste of the "Pandorato", ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the "Gianduià and biscuit" "Ammore" Cream to spread generously on each slice.

The package contains a "Pandorato" artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

Panettone artisanal "Pandorato" à la crème "Gianduià et biscuit" Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du "Pandorato", anobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème "Ammore" "Gianduià et biscuit" à étaler généreusement sur chaque tranche.

Le paquet contient un panettone artisanal "Pandorato", un pot de crème à tartiner de 200 grammes et un tartineur en céramique Vietri.

Una deliciosa combinación para un regalo de Navidad inolvidable. El sabor único del "Pandorato", ennoblecido por la dulzura de la vainilla Bourbon de Madagascar, se realza, bocado tras bocado, con la crema "Ammore" "Gianduià y galleta" para untar generosamente en cada rebanada.

El paquete contiene un panettone artesanal "Pandorato", un tarro de nata para untar de 200 gramos y una untadora de cerámica Vietri.

Eine köstliche Kombination für ein unvergessliches Weihnachtsgeschenk. Der einzigartige Geschmack des „Pandorato“, verfeinert durch die Süße der Bourbon-Vanille aus Madagaskar, wird Bissen für Bissen durch die „Ammore“-Creme „Gianduià und Kekse“ verstärkt, die großzügig auf jeder Scheibe verteilt wird.

Die Packung enthält einen handgefertigten Panettone „Pandorato“, ein 200-Gramm-Glas streichfähiger Creme und einen Vietri-Keramikaufstrich.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA “FONDENTE”

Cod.: PCCF2000

Un abbinamento goloso per un cadeau natalizio indimenticabile. Il gusto unico del “Pandorato”, nobilitato dalla dolcezza della vaniglia Bourbon del Madagascar, viene esaltato, boccone dopo boccone, dalla crema “Fondente” “Ammore” da spalmare generosamente su ogni fetta.

La confezione contiene un panettone artigianale “Pandorato”, un vasetto di crema spalmabile da 200 grammi e uno spalmino di ceramica vietrese.

Cream a delicious combination for an unforgettable Christmas gift. The unique taste of the “Pandorato”, ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the “Fondente” “Ammore” Cream to spread generously on each slice.

The package contains a “Pandorato” artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du “Pandorato”, anobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème “Fondente” “Ammore” à étaler généreusement sur chaque tranche.

Le paquet contient un panettone artisanal “Pandorato”, un pot de crème à tartiner de 200 grammes et un tartineur en céramique Vietri.

Una deliciosa combinación para un regalo de Navidad inolvidable. El sabor único del “Pandorato”, ennoblecido por la dulzura de la vainilla Bourbon de Madagascar, se realza, bocado tras bocado, con la crema “Fondente” “Ammore” para untar generosamente en cada rebanada.

El paquete contiene un panettone artesanal “Pandorato”, un tarro de nata para untar de 200 gramos y un untador de cerámica Vietri.

Eine köstliche Kombination für ein unvergessliches Weihnachtsgeschenk. Der einzigartige Geschmack des „Pandorato“, verfeinert durch die Süße der Bourbon-Vanille aus Madagaskar, wird Bissen für Bissen durch die „Fondente“-Creme „Ammore“ verstärkt, die großzügig auf jeder Scheibe verteilt wird.

Die Packung enthält einen handgefertigten Panettone „Pandorato“, ein 200-Gramm-Glas streichfähiger Creme und einen Vietri-Keramikauflöffel.



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

PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA “NOCCIOLE”



Cod.: PCNO2000

Un abbinamento goloso per un cadeau natalizio indimenticabile. Il gusto unico del “Pandorato”, nobilitato dalla dolcezza della vaniglia Bourbon del Madagascar, viene esaltato, boccone dopo boccone, dalla crema “Nocciole” “Ammore” da spalmare generosamente su ogni fetta.

La confezione contiene un panettone artigianale “Pandorato”, un vasetto di crema spalmabile da 200 grammi e uno spalmino di ceramica vietrese.

A delicious combination for an unforgettable Christmas gift. The unique taste of the “Pandorato”, ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the “Hazelnuts” “Ammore” Cream to spread generously on each slice.

The package contains a “Pandorato” artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du “Pandorato”, anobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème “Ammore” “Noisette” à étaler généreusement sur chaque tranche.

Le paquet contient un panettone artisanal “Pandorato”, un pot de crème à tartiner de 200 grammes et un tartineur en céramique Vietri.

Una deliciosa combinación para un regalo de Navidad inolvidable. El sabor único del “Pandorato”, ennoblecido por la dulzura de la vainilla Bourbon de Madagascar, se realza, bocado tras bocado, con la crema “Ammore” “Avellana” que se untan generosamente en cada rebanada.

El paquete contiene un panettone artesanal “Pandorato”, un tarro de nata para untar de 200 gramos y una untadora de cerámica Vietri.

Eine köstliche Kombination für ein unvergessliches Weihnachtsgeschenk. Der einzigartige Geschmack des „Pandorato“, verfeinert durch die Süße der Bourbon-Vanille aus Madagaskar, wird Bissen für Bissen durch die „Ammore“-Haselnusscreme verstärkt, die großzügig auf jeder Scheibe verteilt wird.

Die Packung enthält einen handgefertigten Panettone „Pandorato“, ein 200-Gramm-Glas streichfähiger Creme und einen Vietri-Keramikaufstrich.



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



PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA “NOCCIOLE E PISTACCHI”

Cod.: PCNP2000

Un abbinamento goloso per un cadeau natalizio indimenticabile. Il gusto unico del “Pandorato”, nobilitato dalla dolcezza della vaniglia Bourbon del Madagascar, viene esaltato, boccone dopo boccone, dalla crema “Nocciole e pistacchi” “Ammore” da spalmare generosamente su ogni fetta.

La confezione contiene un panettone artigianale “Pandorato”, un vasetto di crema spalmabile da 200 grammi e uno spalmino di ceramica vietnese.

A delicious combination for an unforgettable Christmas gift. The unique taste of the “Pandorato”, ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the “Hazelnuts and pistachios” “Ammore” Cream to spread generously on each slice.

The package contains a “Pandorato” artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du “Pandorato”, ennobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème “Ammore” “Noisettes et pistaches” à étaler généreusement sur chaque tranche.

Le paquet contient un panettone artisanal “Pandorato”, un pot de crème à tartiner de 200 grammes et un tartineur en céramique Vietri.

Una deliciosa combinación para un regalo de Navidad inolvidable. El sabor único del “Pandorato”, ennoblecido por la dulzura de la vainilla Bourbon de Madagascar, se realza, bocado tras bocado, con la crema de “Ammore” “Avellanas y pistachos” para untar generosamente en cada rebanada.

El paquete contiene un panettone artesanal “Pandorato”, un tarro de nata para untar de 200 gramos y una untadora de cerámica Vietri.

Eine köstliche Kombination für ein unvergessliches Weihnachtsgeschenk. Der einzigartige Geschmack des „Pandorato“, verfeinert durch die Süße der Bourbon-Vanille aus Madagaskar, wird Bissen für Bissen durch die „Ammore“-Creme „Haselnüsse und Pistazien“ verstärkt, die großzügig auf jeder Scheibe verteilt wird.

Die Packung enthält einen handgefertigten Panettone „Pandorato“, ein 200-Gramm-Glas streichfähiger Creme und einen Vietri-Keramikaufrührer.



*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

I SALATI

PANETTONE ARTIGIANALE

'O SCARPARIELLO

Cod.: PGAS2000

L'artigianalità di questo panettone, dal gusto leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato (varietà oliva Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate ed uova di primissima qualità e arricchito dal sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, del pecorino romano Dop, del basilico fresco e delle noci pecan. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

The craftsmanship of this panettone, with a slightly salty taste with pitted single-varietal extravirgin olive oil (Itrana Azienda Madonna dell'Olivo olive variety), is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with sourdough, fine flours and top quality eggs and enriched by the flavor of Maida's drained dried tomatoes, PDO Roman pecorino, fresh basil and pecans. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Le savoir-faire de ce panettone, au goût légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), est assuré par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, fait avec du levain, des farines fines et des œufs de première qualité et enrichi par la saveur des tomates séchées Maida égouttées, du pecorino Dop Roman, du basilic frais et des noix de pécan. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

La elaboración artesanal de este panettone, de sabor ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), está garantizada por levaduras naturales y una receta muy tradicional. Un producto único, elaborado con masa madre, harinas finas y huevos de primera calidad y enriquecido por el sabor de los tomates secos Maida escurridos, el pecorino Dop Roman, la albahaca fresca y las nueces pecanas. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Die Handwerkskunst dieses Panettone mit leicht salzigem Geschmack und entsteintem sortenreinem Olivenöl extra vergine (Olivensorte Itrana Azienda Madonna dell'Olivo) wird durch natürliches Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein einzigartiges Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl und hochwertigen Eiern und angereichert mit dem Geschmack von abgetropften Maida-getrockneten Tomaten, Dop Roman Pecorino, frischem Basilikum und Pekannüssen. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.



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



SENZA GLUTINE

PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO

SENZA GLUTINE

Cod.: PCSG0400

Un prodotto speciale che mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Si presenta come un sano e soffice impasto, realizzato con materie prime certificate ed impreziosito dal sapore dell'uvetta sultanina e dei canditi all'arancia e al limone.

A special product that maintains the characteristics of the traditional Christmas cake unaltered. It looks like a healthy and soft dough, made with certified raw materials and enriched by the flavor of sultanas and orange and lemon candied fruit.

Un produit spécial qui maintient inchangées les caractéristiques du gâteau de Noël traditionnel. Il ressemble à une pâte saine et douce, faite avec des matières premières certifiées et enrichie par la saveur des raisins secs et des fruits confits à l'orange et au citron.

Un producto especial que mantiene inalteradas las características de la tradicional tarta navideña. Parece una masa sana y suave, elaborada con materias primas certificadas y enriquecida con el sabor de las sultanas y la fruta confitada de naranja y limón.

Ein besonderes Produkt, das die Eigenschaften des traditionellen Weihnachtskuchens unverändert beibehält. Es sieht aus wie ein gesunder und weicher Teig, hergestellt aus zertifizierten Rohstoffen und angereichert mit dem Geschmack von Sultaninen sowie kandierten Orangen- und Zitronenfrüchten.

*Confezionato a mano / Packaged by hand
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano*

PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO

SENZA GLUTINE

Cod.: PFSG0400

Un prodotto speciale che mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Si presenta come un sano e soffice impasto, realizzato con materie prime certificate ed impreziosito da gocce di cioccolato fondente e dal profumo della vaniglia Bourbon del Madagascar.

A special product that maintains the characteristics of the traditional Christmas cake unaltered. It looks like a healthy and soft dough, made with certified raw materials and embellished with drops of dark chocolate and the scent of Bourbon vanilla from Madagascar.

Un produit spécial qui maintient inchangées les caractéristiques du gâteau de Noël traditionnel. Il ressemble à une pâte saine et moelleuse, réalisée avec des matières premières certifiées et agrémentée de gouttes de chocolat noir et du parfum de la vanille Bourbon de Madagascar.

Un producto especial que mantiene inalteradas las características de la tradicional tarta navideña. Parece una masa sana y suave, elaborada con materias primas certificadas y adornada con gotas de chocolate negro y el aroma de la vainilla Bourbon de Madagascar.

Ein besonderes Produkt, das die Eigenschaften des traditionellen Weihnachtskuchens unverändert beibehält. Es sieht aus wie ein gesunder und weicher Teig, hergestellt aus zertifizierten Rohstoffen und verfeinert mit Tropfen dunkler Schokolade und dem Duft von Bourbon-Vanille aus Madagaskar.



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



Panettone artigianale **CONFEZIONE GIFT**

Confezione realizzata con tessuti natalizi
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
Emablè a la main / Von hand verpackt
Empaquetado 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 ALBICOCCHIE DEL VESUVIO	8059300460290	08059300460290
PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO	8059300460276	08059300460276
PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ	8059300460313	08059300460313
PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300460245	08059300460245
PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300460252	08059300460252
PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460269	08059300460269
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI	8059300461280	08059300461280
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI	8059300461747	08059300461747
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO	8059300460320	08059300460320
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL MANDARINO	8059300460337	08059300460337
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL PISTACCHIO	8059300460368	08059300460368
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL TIRAMISU	8059300461730	08059300461730
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCCHIE	8059300460344	08059300460344
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLO ZABAGLIONE BIO E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460375	08059300460375



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 CARTON/ CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA BIANCA	8059300460405	08059300460405
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA GIANDUIA E BISCOTTO	8059300461402	08059300461402
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA FONDENTE	8059300460382	08059300460382
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA NOCCIOLE	8059300461525	08059300461525
PANETTONE ARTIGIANALE CON CREMA NOCCIOLE E PISTACCHI	8059300461037	08059300461037
PANETTONE ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO	8059300460450	08059300460450
3 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTON/ CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461068	08059300461068
PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO	8059300460504	08059300460504
PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460535	08059300460535



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

400 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTON/CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO SENZA GLUTINE	8059300460573	08059300460573
PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	8059300460924	08059300460924

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

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 <i>NET WEIGHT PIECE</i>	1,00 KG 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	3	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS 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>GROSS WEIGHT PACK</i>	3,66 KG 129,1 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>	161,4 KG 5693,2 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	120		

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	500 G 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	3	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	720 G 36,0 oz	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>	2,66 KG 93,82 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>	106,4 KG 3753,14 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	120		

SENZA GLUTINE

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

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

LE IMMAGINI PRESENTI SUL CATALOGO HANNO IL SOLO SCOPO DI RAPPRESENTARE IL PRODOTTO
THE IMAGES IN THE CATALOG HAVE THE PURPOSE OF REPRESENTING THE PRODUCT ONLY

Acquista i nostri lievitati direttamente
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@ammore.online

