

LIEVITATI  
Napoleone  
senza tempo



**LIEVITATI  
ARTIGIANALI**  
tradizione  
&  
innovazione

LIEVITATI  
Napoleone  
senza tempo

"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 guardando, orgogliosamente, al futuro.



"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 it cultivates 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.

- LIEVITATI -  
Napoleone  
senza tempo

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".

### ***Burro di Bretagna***

Il nostro è un burro di altissima qualità, ricavato da panne riposato 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 caglio vegetale. Ha un gusto più deciso e cremoso rispetto a quello italiano, così come il colore che risulta quasi giallo.

### ***Farine 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***

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, Carpellese, 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



## **CAPPELLIERA**

Un "Ammore" speciale ed autentico, quello tra la nostra azienda e l'inimitabile universo enogastronomico campano. Abbiamo pensato ad una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, sulla quale trovate, in anteprima, il nuovo logo, "Napoleone - Lievitati senza tempo". Diversi sono i gusti tra cui scegliere: il panettone "Classico", il panettone "Tre Cioccolati", il panettone "Albicocche del Vesuvio", il panettone "Crema al Limoncello", il panettone "Fico bianco del Cilento e uvetta Corinto" e il panettone "O Scarpariello" (tutti da 1 kg). Inoltre, la stessa box accoglierà i nostri "Duetto", un connubio unico che abbina alcuni dei nostri lievitati ad eccellenze campane accuratamente selezionate: il fico Santomiele, i formaggi e le albicocche del Vesuvio. Due sono le partnership che al momento abbiamo avviato individuando i prodotti di altrettante botteghe del gusto, quali Casa Madaio e Santomiele, storiche del nostro territorio che da sempre fanno della ricerca, della tradizione e della qualità i loro punti di forza.

A special and authentic "Ammore", the one between our company and the inimitable universe Campania food and wine. We have thought of a totally new, elegant and refined package, on which you will find, as a preview, the new logo, "Napoleone – Lievitati senza tempo". There are several flavors to choose from: the "Classico" panettone, the "Tre cioccolati" panettone, the "Albicocche del Vesuvio" panettone, the "Crema al limoncello", "Fico bianco del Cilento e uvetta Corinto" panettone and the "O Scarperliello panettone" (all 1 kg). Furthermore, the same box will host our "Duetto", a unique combination that combines some of our leavened products with carefully selected Campania excellences: the Santomiele fig, the cheeses and the apricots from Vesuvius. There are two partnerships that we have currently started by identifying the products of as many taste shops, such as Casa Madaio and Santomiele, historic shops in our area that have always made research, tradition and quality their strong points.

LIEVITATI  
Napoleone  
senza tempo

## *Il Nostro Packaging*



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



## PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

Cod.: PCAL2000



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

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 Breñaña 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 CLASSICO

**Cod.: PCCL2000**

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*

## PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO

Cod.: PCLI2000



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

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, mantquilla de Breña 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 FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO

Cod.: PCCO2000

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 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 d'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 Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de 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*

## PANETTONE ARTIGIANALE 'O SCARPARELLO

Cod.: PCGA2000

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 entsteinem 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  
Emablè a la main / Von hand verpackt  
Empaquetado a mano*

# PANETTONE ARTIGIANALE

## TRE CIOCCOLATI

Cod.: PCTR2000

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 Bretaña 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.*



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

## DUETTO ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

*Confezione Regalo*

**Cod.: PCAL1000**

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panettone Albicocche del Vesuvio varietà "Pellecchiella" e un barattolo di composta, a marchio "Ammore", realizzato con gli stessi frutti e succo di mela (senza zucchero aggiunto).

*A totally new, elegant and refined package, which contains the "Apricots of Vesuvius panettone "Pellecchiella" variety and a jar of compote, under the "Ammore" brand, made with the same fruits and apple juice (without added sugar).*

*Un emballage totalement nouveau, élégant et raffiné, qui contient le panettone d'Abricots du Vésuve de la variété « Pellecchiella » et un pot de compote, sous la marque « Ammore », élaboré avec les mêmes fruits et jus de pomme (sans sucre ajouté).*

*Eine völlig neue, elegante und raffinierte Verpackung, die Aprikosen aus dem Vesuv der Sorte „Pellecchiella“-Panettone und ein Glas Kompott der Marke „Ammore“ enthält, das aus den gleichen Früchten und Apfelsaft (ohne Zuckerzusatz) hergestellt wird.*

*Un paquete totalmente nuevo, elegante y refinado, que contiene el panettone Albaricoques del Vesubio variedad "Pellecchiella" y un tarro de compota, bajo la marca "Ammore", elaborada con las mismas frutas y jugo de manzana (sin azúcar añadido).*



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

## DUETTO FICO SANTOMIELE

*Confezione Regalo*

Cod.: PCCO1000

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panettone con uvetta Corinto al fico, essiccato al sole e al vento, della pregiata cultivar dottato e il fagottino di fichi, entrambi firmati Santomiele. Il fagottino è arricchito dai fichi alle mandorle, affinati in verdi foglie al profumo di rum e da granella di pistacchi di Bronte. Non è casuale l'accostamento del panettone al fagottino in quanto quest'ultimo rappresenta il simbolo dell'antico opificio di Prignano Cilento, in provincia di Salerno.

*A totally new, elegant and refined package, which contains the uvetta Corinto and fig panettone, dried in the sun and wind, of the prized Dottato cultivar and the fig "fagottino", both signed by Santomiele. The "fagottino" is enriched with figs and almonds, aged in green leaves with the scent of rum and chopped pistachios from Bronte, Sicily. The combination of panettone and dumpling is not accidental as the latter represents the symbol of the ancient factory of Prignano Cilento, in the province of Salerno.*

*Un emballage totalement nouveau, élégant et raffiné, qui contient le panettone aux raisins de corinthe et figue, séché au soleil et au vent, du cultivar prisé Dottato et le "fagottino" de figues, tous deux signés Santomiele. Le "fagottino" est enrichie de figues et d'amandes, vieilles dans des feuilles vertes au parfum de rhum et de pistaches hachées de Bronte, en Sicile. La combinaison du panettone et du dumpling n'est pas fortuite puisque ce dernier représente le symbole de l'ancienne usine de Prignano Cilento, dans la province de Salerno.*

*Ein völlig neues, elegantes und raffiniertes Paket, das den in der Sonne und im Wind getrockneten panettone mit corinth-rosinen und fig der begehrten Sorte Dottato und das "fagottino" enthält, beide signiert von Santomiele. Das "fagottino" ist mit Feigen und Mandeln angereichert, die in grünen Blättern gereift sind und nach Rum und gehackten Pistazien aus Bronte, Sizilien, duften. Die Kombination von Panettone und Knödel ist kein Zufall, denn letzterer mist das Symbol der alten Fabrik von Prignano Cilento in der Provinz Salerno.*

*Un paquete totalmente nuevo, elegante y refinado, que contiene el panettone con pasas de Corinto e higos, secado al sol y al viento, de la preciada variedad Dottato y el "fagottino" de higos, ambos firmados por Santomiele. El "fagottino" está enriquecido con higos y almendras, envejecidos en hojas verdes con aroma a ron y pistachos picados de Brontë, Sicilia. La combinación de panettone y bola de masa no es casual, ya que esta última representa el símbolo de la antigua fábrica de Prignano Cilento, en la provincia de Salerno*



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



## DUETTO PECORINO CALCAGNO

*Confezione Regalo*

**Cod.: PCGA1000**



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

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panettone salato 'O Scarpariello e un astuccio di formaggio Calcagno, un pecorino stagionato Casa Madaio per abbinare in maniera superlativa il nostro speciale lievitato.

A totally new, elegant and refined package, which contains the savory "O Scarpariello panettone" and a case of Calcagno cheese, a Casa Madaio seasoned pecorino to match our special leavened product in a superlative way.

Un emballage totalement nouveau, élégant et raffiné, qui contient le savoureux panettone 'O Scarpariello et une caisse de fromage Calcagno, un pecorino assaisonné Casa Madaio pour accompagner de manière superlative notre produit au levain spécial

Eine völlig neue, elegante und raffinierte Verpackung, die den herzhaften „O Scarpariello“-Panettone und eine Kiste Calcagno-Käse, einen gewürzten Pecorino von Casa Madaio, enthält, der perfekt zu unserem speziellen Sauerteigprodukt passt.

Un paquete totalmente nuevo, elegante y refinado, que contiene el sabroso panettone 'O Scarpariello y una caja de queso Calcagno, un pecorino condimentado Casa Madaio que combina de manera superlativa con nuestro producto fermentado especial.

## PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHE DEL VESUVIO

*Magnum*

Cod.: PCAL3000



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

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 pellecchielle 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 Pellecchielle 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 Pellecchielle 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 Pellecchielle 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 Pellecchielle del Vesuvio bereichert wird.*

# PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO

*Magnum*

**Cod.: PCCL3000**

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  
Emballé a la main / Von hand verpackt  
Empaquetado a mano*

# PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI

*Magnum*

**Cod.: PCTR3000**

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 Bretaña 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.*



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 ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300461761	08059300461761
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461754	08059300461754
PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO	8059300461785	08059300461785
PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO	8059300461860	08059300461860
PANETTONE ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO	8059300461846	08059300461846
PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461778	08059300461778

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information

DUETTO	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/ CODE KARTON
DUETTO ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300461808	08059300461808
DUETTO FICO SANTOMIELE	8059300461815	08059300461815
DUETTO FICO CALCAGNO	8059300461822	08059300461822

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information

3 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461877	08059300461877
PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO	8059300461884	08059300461884
PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461891	08059300461891

**INFORMAZIONI TECNICHE**

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information

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

**CAPPELLIERA PANETTONI 1 KG**

<b>PESO NETTO PEZZO</b> <i>NET WEIGHT PIECE</i>	<b>1,00 KG</b> 35,2 OZ	<b>PEZZI PER CARTONE</b> <i>PIECES PER PACK</i>	<b>4</b>	<b>NUMERO STRATI</b> <i>LAYERS NUMBER</i>	<b>4</b>
<b>PESO LORDO PEZZO</b> <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	<b>1,300 KG</b> 45,8 OZ	<b>CARTONI PER STRATO</b> <i>CARTONS PER LAYER</i>	<b>6</b>	<b>DIMENSIONE PALLET</b> <i>PALLET DIMENSIONS</i>	<b>100X120 CM</b>
<b>PESO LORDO CARTONE</b> <i>GROSS WEIGHT PACK</i>	<b>5,70 KG</b> 201,1 OZ	<b>CARTONI PER PALLET</b> <i>PACKS PER PALLET</i>	<b>24</b>	<b>ALTEZZA PALLET</b> <i>PALLET HEIGHT</i>	<b>192 CM</b>
<b>PESO LORDO PALLET</b> <i>GROSS WEIGHT PALLET</i>	<b>567,2 KG</b> 20007,2 OZ	<b>PEZZI PER PALLET</b> <i>PIECES PER PALLETS</i>	<b>96</b>		

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information

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

### DUETTO ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

<b>PESO NETTO PANETTONE</b> 1,00 KG <b>PESO NETTO COMPOSTA</b> 220 GR <i>NET WEIGHT PANETTONE</i> 35,2 OZ <i>NET WEIGHT COMPOSTA</i> 7,76 OZ	<b>PEZZI PER CARTONE</b> 4 <i>PIECES PER PACK</i>	<b>NUMERO STRATI</b> 4 <i>LAYERS NUMBER</i>
<b>PESO LORDO PEZZO</b> 1,720 KG <i>GROSS WEIGHT PIECE</i> 60,6 OZ	<b>CARTONI PER STRATO</b> 6 <i>CARTONS PER LAYER</i>	<b>DIMENSIONE PALLET</b> 100X120 CM <i>PALLET DIMENSIONS</i>
<b>PESO LORDO CARTONE</b> 6,88 KG <i>GROSS WEIGHT PACK</i> 242,6 OZ	<b>CARTONI PER PALLET</b> 24 <i>PACKS PER PALLET</i>	<b>ALTEZZA PALLET</b> 192 CM <i>PALLET HEIGHT</i>
<b>PESO LORDO PALLET</b> 185,12 KG <i>GROSS WEIGHT PALLET</i> 6529,9 OZ	<b>PEZZI PER PALLET</b> 96 <i>PIECES PER PALLETS</i>	

### DUETTO FICO SANTOMIELE

<b>PESO NETTO PANETTONE</b> 1,00 KG <b>PESO NETTO FAGOTTINO</b> 100 GR <i>NET WEIGHT PANETTONE</i> 35,2 OZ <i>NET WEIGHT FAGOTTINO</i> 3,52 OZ	<b>PEZZI PER CARTONE</b> 4 <i>PIECES PER PACK</i>	<b>NUMERO STRATI</b> 4 <i>LAYERS NUMBER</i>
<b>PESO LORDO PEZZO</b> 1,600 KG <i>GROSS WEIGHT PIECE</i> 56,4 OZ	<b>CARTONI PER STRATO</b> 6 <i>CARTONS PER LAYER</i>	<b>DIMENSIONE PALLET</b> 100X120 CM <i>PALLET DIMENSIONS</i>
<b>PESO LORDO CARTONE</b> 6,82 KG <i>GROSS WEIGHT PACK</i> 240,5 OZ	<b>CARTONI PER PALLET</b> 24 <i>PACKS PER PALLET</i>	<b>ALTEZZA PALLET</b> 192 CM <i>PALLET HEIGHT</i>
<b>PESO LORDO PALLET</b> 183,68 KG <i>GROSS WEIGHT PALLET</i> 6479,1 OZ	<b>PEZZI PER PALLET</b> 96 <i>PIECES PER PALLETS</i>	



## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information

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

## DUETTO PECORINO CALCAGNO

<b>PESO NETTO PANETTONE</b> 1,00 KG <b>PESO NETTO FORMAGGIO</b> 140 GR <i>NET WEIGHT PANETTONE</i> 35,2 OZ <i>NET WEIGHT CHEESE</i> 4,93 OZ	<b>PEZZI PER CARTONE</b> 4 <i>PIECES PER PACK</i>	<b>NUMERO STRATI</b> 4 <i>LAYERS NUMBER</i>
<b>PESO LORDO PEZZO</b> 1,640 KG <i>GROSS WEIGHT PIECE</i> 57,8 OZ	<b>CARTONI PER STRATO</b> 6 <i>CARTONS PER LAYER</i>	<b>DIMENSIONE PALLET</b> 100X120 CM <i>PALLET DIMENSIONS</i>
<b>PESO LORDO CARTONE</b> 6,86 KG <i>GROSS WEIGHT PACK</i> 241,9 OZ	<b>CARTONI PER PALLET</b> 24 <i>PACKS PER PALLET</i>	<b>ALTEZZA PALLET</b> 192 CM <i>PALLET HEIGHT</i>
<b>PESO LORDO PALLET</b> 184,64 KG <i>GROSS WEIGHT PALLET</i> 6511,5 OZ	<b>PEZZI PER PALLET</b> 96 <i>PIECES PER PALLETS</i>	

LIEVITATI

# Napoleone

senza tempo

**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](mailto:info@ammore.online)

  Ammore

[www.ammore.online](http://www.ammore.online)