



Ammore

LIEVITATI SENZA TEMPO

PANEVO & PANDOLCE



**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tradizione
&
innovazione

Ammore

LIEVITATI 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.



LIEVITATI SENZA TEMPO



"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 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 riposare 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 Pistentini, 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, Carpelllese, 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



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHIZZA, mantiene inalterata 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



PanDolce Artigianale

BRIOCHE

Cod: TBRI0500



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

Un lievitato morbido e prelibato che evoca sapori, profumi e ricordi delle festività per tutto l'anno. Ideale sia a colazione che come dessert, è realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. La ricetta tradizionale, senza conservanti né grassi idrogenati, è impreziosita dalla raffinata vaniglia Bourbon del Madagascar

A soft and delicious leavened product that evokes flavors, aromas and memories of the festivities throughout the year. Ideal both for breakfast and as a dessert, it is made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The traditional recipe, without preservatives or hydrogenated fats, is enhanced by the refined Bourbon vanilla from Madagascar.

Un produit au levain doux et délicieux qui évoque les saveurs, les arômes et les souvenirs des fêtes tout au long de l'année. Idéal aussi bien au petit-déjeuner qu'en dessert, il est composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La recette traditionnelle, sans conservateur ni graisse hydrogénée, est rehaussée par le parfum raffiné de la vanille Bourbon de Madagascar

Ein weiches und köstliches Sauerteigprodukt, das das ganze Jahr über Aromen, Aromen und Erinnerungen an die Feiertage weckt. Es eignet sich sowohl zum Frühstück als auch als Dessert und wird aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität hergestellt. Das traditionelle Rezept ohne Konservierungsstoffe oder gehärtete Fette wird durch den raffinierten Duft der Bourbon-Vanille aus Madagaskar abgerundet.

Un suave y delicioso producto fermentado que evoca sabores, aromas y recuerdos de las fiestas durante todo el año. Ideal tanto para el desayuno como para el postre, está elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. La receta tradicional, sin conservantes ni grasas hidrogenadas, se ve realzada por el refinado aroma de la vainilla Bourbon de Madagascar.

PanDolce Artigianale

CLASSICO

Cod: TCLA0500

Un lievitato morbido e prelibato che evoca sapori, profumi e ricordi delle festività per tutto l'anno. Ideale sia a colazione che come dessert, è realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. La ricetta tradizionale, senza conservanti né grassi idrogenati, è impreziosita dall'arancia candita di Agrimontana, dall'uvetta australiana e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

A soft and delicious leavened product that evokes flavors, aromas and memories of the festivities throughout the year. Ideal both for breakfast and as a dessert, it is made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The traditional recipe, without preservatives or hydrogenated fats, is enhanced by Agrimontana's candied orange, Australian raisins and Bourbon vanilla from Madagascar.

Un produit au levain doux et délicieux qui évoque les saveurs, les arômes et les souvenirs des fêtes tout au long de l'année. Idéal aussi bien au petit-déjeuner qu'en dessert, il est composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La recette traditionnelle, sans conservateurs ni matières grasses hydrogénées, est sublimée par de l'orange Agrimontana confite, des raisins secs d'Australie et de la vanille Bourbon de Madagascar.

Ein weiches und köstliches Sauerteigprodukt, das das ganze Jahr über Aromen, Aromen und Erinnerungen an die Feiertage weckt. Es eignet sich sowohl zum Frühstück als auch als Dessert und wird aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität hergestellt. Das traditionelle Rezept ohne Konservierungsstoffe oder gehärtete Fette wird durch kandierte Agrimontana-Orange, australische Rosinen und Bourbon-Vanille aus Madagaskar verfeinert.

Un suave y delicioso producto fermentado que evoca sabores, aromas y recuerdos de las fiestas durante todo el año. Ideal tanto para el desayuno como para el postre, está elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad. La receta tradicional, sin conservantes ni grasas hidrogenadas, se enriquece con naranja Agrimontana confitada, pasas australianas y vainilla Bourbon de Madagascar.



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

PanDolce Artigianale

TRE CIOCCOLATI

Cod: TTRC0500

Un lievitato morbido e prelibato che evoca sapori, profumi e ricordi delle festività per tutto l'anno. Ideale sia a colazione che come dessert, è realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. La ricetta tradizionale, senza conservanti né grassi idrogenati, è impreziosita da gocce di cioccolato fondente, bianco e al latte di Domori e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar

A soft and delicious leavened product that evokes flavors, aromas and memories of the festivities throughout the year. Ideal both for breakfast and as a dessert, it is made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The traditional recipe, without preservatives or hydrogenated fats, is enhanced is embellished with Domori's dark, white and milk chocolate chips and Bourbon vanilla from Madagascar.

Un produit au levain doux et délicieux qui évoque les saveurs, pr ofumi et souvenirsdes festivitàs tout au long de l'année. Idéal aussi bien au petit-déjeuner qu'en dessert, il est composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. La recette traditionnelle, sans conservateurs ni matières grasses hydrogénées, est agrémentée de pépites de chocolat noir, blanc et au lait Domori et de vanille Bourbon de Madagascar.

Ein weiches und köstliches Sauerteigprodukt, das Aromen hervorruft, pr Ofumi und Souvenirs der Feierlichkeiten das ganze Jahr über. Es eignet sich sowohl zum Frühstück als auch als Dessert und wird aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität hergestellt. Das traditionelle Rezept, ohne Konservierungsstoffe oder gehärtete Fette, wird mit dunklen, weißen und Milkschokoladenstückchen von Domori und Bourbon-Vanille aus Madagaskar verfeinert.

Un producto leudado suave y delicioso que evoca sabores, pr ofumi y souvenirs de las fiestas durante todo el año. Ideal tanto para el desayuno como para el postre, está elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad. La receta tradicional, sin conservantes ni grasas hidrogenadas, se adorna con chispas de chocolate negro, blanco y con leche Domori y vainilla Bourbon de Madagascar.



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

PanEvo Artigianale

CAVOLO NERO, VERZA E FORMAGGIO

Cod: PACV0500

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline Salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellese e Frantoio del Frantoio Torretta). Il sapore del cavolo nero e il cavolo verza (entrambi biologici ed essiccati in pezzi), insieme al caprino gran capra stagionato e le mandorle, gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Lightly salted leavened product with biological extravirgin olive oil from the Colline Salernitane Pdo (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of black cabbage and savoy cabbage both organic and dried in pieces), together with the seasoned gran capra goat cheese and almonds, give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio de Frantoio Torretta). La saveur du chou noir et du chou de Milan (bio et séchés en morceaux) ainsi que le fromage de chèvre gran capra assaisonné et les amandes lui confèrent un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit Bio-Olivenöl extra vergine von der Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio von Frantoio Torretta). Der Geschmack von Schwarzkohl und Wirsing (beide Bio und getrocknet in Stücken) zusammen mit dem gewürzten Gran Capra Ziegenkäse und Mandeln verleihen ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra ecológico de la Colline Salernitane Dop (variedades de aceitunas Rotondella, Carpellese y Frantoio de Frantoio Torretta). El sabor de la col negra y la col rizada (tanto ecológicos como secos en trozos) junto con el queso de cabra gran capra sazonado y las almendras le dan un sabor original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.



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



PanEvo Artigianale

NERANO

Cod: PANE0500

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline Salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellese e Frantoio del Frantoio Torretta). Il sapore delle zucchine biologiche essiccate in pezzi, il caciocavallo del monaco e le noci pecan gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Lightly salted leavened product with biological extravirgin olive oil from the Colline Salernitane Pdo (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of dried organic zucchini pieces, "provolon del monaco" and pecan nuts give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio de Frantoio Torretta). La saveur des morceaux de courgettes bio séchées, du caciocavallo del monaco et des noix de pécan lui donne un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit Bio-Olivenöl extra vergine von der Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio von Frantoio Torretta). Der Geschmack von getrockneten Bio-Zucchini-Stücken, Caciocavallo del Monaco und Pekannüssen verleiht ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra ecológico de la Colline Salernitane Dop (variedades de aceitunas Rotondella, Carpellese y Frantoio de Frantoio Torretta). El sabor de los trozos de calabacín orgánico seco, el caciocavallo del monaco y las nueces pecanas le dan un sabor original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.



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



PanEvo Artigianale

'O SCARPARIELLO

Cod: TSCA0500

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva monovarietale denocciolato (varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olivo). Il sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, il pecorino romano Dop, il basilico fresco e le noci pecan gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Lightly salted leavened product with pitted monovarietal extravirgin olive oil (Itrana olive variety from the Madonna dell'Olivo company). The flavor of Maida's drained dried tomatoes, Pdo Roman pecorino, fresh basil and pecan nuts give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olivo). La saveur des tomates séchées égouttées de Maida, du pecorino Dop Roman, du basilic frais et des noix de pécan lui donne un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit entkerntem, sortenreinem Olivenöl extra vergine (Itrana-Olivensorte der Firma Madonna dell'Olivo). Der Geschmack von Maida's abgetropften getrockneten Tomaten, Dop Roman Pecorino, frischem Basilikum und Pekannüssen verleihen ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

Producto leudado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olivo). El sabor de los tomates secos escurridos de Maida, el pecorino Dop Roman, la albahaca fresca y las nueces pecanas le dan un sabor original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.



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



PanEvo Artigianale

RADICCHIO E FORMAGGIO

Cod: PARF0500

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva monovarietale denocciolato (varietà oliva Itrana dell'Azienda Madonna dell'Olivo). Il sapore del radicchio rosso biologico di Treviso Igp essiccato in pezzi, il pecorino d'Amatrice e le nocciole gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Lightly salted leavened product with pitted monovarietal extravirgin olive oil (Itrana olive variety from the Madonna dell'Olivo company). The flavor of the Pgi biological red radicchio of Treviso dried in pieces, the pecorino from Amatrice and the hazelnuts give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana de la société Madonna dell'Olivo). La saveur du radicchio rouge biologique de Trévisé IGP séché en morceaux, le pecorino d'Amatrice et les noisettes lui donnent un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit entkerntem, sortenreinem Olivenöl extra vergine (Itrana-Olivensorte der Firma Madonna dell'Olivo). Der Geschmack des in Stücken getrockneten roten Bio-Radicchio aus Treviso IGP, der Pecorino d'Amatrice und die Haselnüsse verleihen ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

Producto leudado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olivo). El sabor del radicchio rojo orgánico de Treviso IGP seco en trozos, el pecorino d'Amatrice y las avellanas le dan un sabor original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.



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



PanEvo Artigianale

RUCOLA E FORMAGGIO

Cod: PARU0500

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline Salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellese e Frantoio del Frantoio Torretta). Il sapore della rucola biologica essiccata in pezzi, i pomodori secchi sgocciolati di Maida, il provolone stravecchio e le noci pecan gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Lightly salted leavened product with biological extravirgin olive oil from the Colline Salernitane Pdo (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of the dried organic rocket in pieces, the Maida's drained dried tomatoess, the extra-aged provolone and the pecan nuts give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio de Frantoio Torretta). La saveur de la roquette biologique séchée en morceaux, les tomates séchées égouttées de Maida, le provolone extra-vieilli et les noix de pécan lui donnent un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit Bio-Olivenöl extra vergine von der Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio von Frantoio Torretta). Der Geschmack des getrockneten Bio-Rucola in Stücken, der abgetropften getrockneten Maida-Tomaten, des extra gereiften Provolone und der Pekannüsse verleihen ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra ecológico de la Colline Salernitane Dop (variedades de aceitunas Rotondella, Carpellese y Frantoio de Frantoio Torretta). El sabor de la rúcula orgánica seca en trozos, los tomates secos escurridos de Maida, el provolone extra añejo y las nueces pecanas le dan un sabor original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.



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



**INFORMAZIONI TECNICHE**

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

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



INFORMAZIONI TECNICHE

Technical Info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information

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

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	500 g 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	5	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	610 g 21,5 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>	1,83 kg 64,5 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>	80.7 kg 28466,0 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLETS</i>	200		

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

