



Ammore

LIEVITATI SENZA TEMPO



**LIEVITATI
ARTIGIANALI**
tradizione
&
innovazione





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.



“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.



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 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, Carpelliese, 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 2024



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHEZZA, 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

COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA

Cod.: CCLA2000

L'artigianalità di questa colomba 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 e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dall'arancia candita di Agrimontana e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar. Squisita la croccante copertura con glassa di mandorle.

The craftsmanship of this dove is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough and fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by Agrimontan's candied orange and Bourbon vanilla from Madagascar. The crunchy topping with almond icing is delicious

La fabrication artisanale de cette colomba est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, à base de levain et de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par l'orange confite d'Agrimontana et la vanille Bourbon de Madagascar. Le glaçage croustillant aux amandes est exquis.

Die Handwerkskunst dieser Colomba wird durch natürliches 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 kandierte Orange aus Agrimontana und Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert wird. Der knusprige Mandelglasurüberzug ist exquisit.

La elaboración artesanal de esta colomba está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con naranja confitada de Agrimontana y vainilla Bourbon de Madagascar. La cobertura crujiente de glaseado de almendras es exquisita.



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



COLOMBA ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

Cod.: CALB2000

L'artigianalità di questa colomba 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 e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalle albicocche Pellecchielle del Vesuvio candite di Agrimontana e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar. Squisita la croccante copertura con glassa di mandorle.

The craftsmanship of this dove is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough and fine flours, Brittany butter and top quality eggs whose flavor is enriched by Agrimontana's candied Pellecchielle apricots from Vesuvio and Bourbon vanilla from Madagascar. The crunchy topping with almond icing is delicious.

La fabrication artisanale de cette colomba est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, à base de levain et de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par les abricots confits Pellecchielle del Vesuvio d'Agrimontana et la vanille Bourbon de Madagascar. Le glaçage croustillant aux amandes est exquis.

Die Handwerkskunst dieser Colomba wird durch natürliches 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 kandierte Aprikosen Pellecchielle del Vesuvio aus Agrimontana und Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert wird. Der knusprige Mandelglasurüberzug ist exquisit.

La elaboración artesanal de esta colomba está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas finas, mantequilla de Breña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con albicocques Pellecchielle del Vesuvio confitados de Agrimontana y vainilla Bourbon de Madagascar. La cobertura crujiente de glaseado de almendras es exquisita.

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





COLOMBA ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI

Cod.: CTCR2000



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

L'artigianalità di questa colomba 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 e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalle gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco di Domori e dalla vaniglia Bourbon del Madagascar. Squisita la croccante copertura con glassa di cioccolato al latte.

The craftsmanship of this dove is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough and fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by Domori's dark, milk and white chocolate drops and Bourbon vanilla from Madagascar. The crunchy covering with milk chocolate icing is exquisite.

La fabrication artisanale de cette colomba est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial, à base de levain et de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité dont la saveur est enrichie par des gouttes de chocolat noir, au lait et blanc de Domori et de vanille Bourbon de Madagascar. L'enrobage croustillant avec un glaçage au chocolat au lait est exquis.

Die Handwerkskunst dieser Colomba wird durch natürliches 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 Tropfen dunkler, Milch- und weißer Schokolade von Domori und Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert wird. Der knusprige Überzug mit Milchschokoladenglasur ist exquisit.

La elaboración artesanal de esta colomba está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con gotas de chocolate negro, con leche y blanco de Domori y vainilla Bourbon de Madagascar. La cobertura crujiente con glaseado de chocolate con leche es exquisita.



COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA SENZA GLUTINE

Cod.: CCSG0400



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

Una colomba speciale che mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale della Pasqua. Viene prodotta con materie prime certificate ed è un sano e soffice impasto che racchiude un'alveolatura regolare impreziosita da scorza di limone e uvetta.

A special dove that maintains the characteristics of the traditional Easter dessert unchanged. It is produced with certified raw materials and is a healthy and soft dough that contains a regular honeycomb structure embellished with lemon zest and raisins.

Une colombe spéciale qui conserve inchangées les caractéristiques du dessert traditionnel de Pâques. Elle est produite avec des matières premières certifiées et constitue une pâte saine et moelleuse qui contient une structure régulière en nid d'abeille agrémenté de zeste de citron et de raisins secs.

Eine besondere Taube, die die Eigenschaften des traditionellen Osterdesserts unverändert beibehält. Es wird aus zertifizierten Rohstoffen hergestellt und ist ein gesunder und weicher Teig mit einer regelmäßigen Wabenstruktur verfeinert mit Zitronenschale und Rosinen.

Una paloma especial que mantiene inalteradas las características del tradicional postre de Semana Santa. Se elabora con materias primas certificadas y es una masa sana y suave que contiene una estructura regular alveolar adornado con ralladura de limón y pasas.

COLOMBA ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Cod.: CFSG0400

Una colomba speciale che mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale della Pasqua. Viene prodotta con materie prime certificate ed è un sano e soffice impasto che racchiude un'alveolatura regolare impreziosita da gocce di cioccolato fondente.

A special dove that maintains the characteristics of the traditional Easter dessert unchanged. It is produced with certified raw materials and is a healthy and soft dough that contains a regular honeycomb embellished with dark chocolate chips.

Une colombe spéciale qui conserve inchangées les caractéristiques du dessert traditionnel de Pâques. Elle est produite avec des matières premières certifiées et est une pâte saine et moelleuse qui contient un nid d'abeille régulier agrémenté de pépites de chocolat noir.

Eine besondere Taube, die die Eigenschaften des traditionellen Osterdesserts unverändert beibehält. Es wird aus zertifizierten Rohstoffen hergestellt und ist ein gesunder und weicher Teig, der eine regelmäßige Wabe enthält, die mit dunklen Schokoladenstückchen verziert ist.

Una paloma especial que mantiene inalteradas las características del tradicional postre de Semana Santa. Se elabora con materias primas certificadas y es una masa sana y suave que contiene un normal panal adornado con pepitas de chocolate negro.



*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

1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTON/CODE KARTON
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA	8059300460009	08059300460009
COLOMBA ARTIGIANALE ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300460054	08059300460054
COLOMBA ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460023	08059300460023

400 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTON/CODE KARTON
COLOMBA ARTIGIANALE CLASSICA SENZA GLUTINE	8059300461273	08059300461273
COLOMBA ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	8059300460221	08059300460221

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information



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

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	1,00 KG 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	2	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>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>	80		

SENZA GLUTINE

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

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

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



Ammore