

*Ammore*



♥ Ammore

LIEVITATI SENZA TEMPO





LIEVITATI SENZA TEMPO

**“Ammore”** è specializzata nella produzione di lievitati di alta qualità, dolci e salati, frutto di un lungo e appassionato lavoro di sperimentazione che valorizza sempre e comunque le ricette e i prodotti tipici del nostro territorio.

Nel 2025 Ammore e Andrea Gnoni, Patron Chef e titolare del ristorante Blumen Bad Beach, situato a Metaponto Lido, in provincia di Matera, danno vita a una collaborazione d’eccellenza nel mondo dei lievitati salati artigianali. Dall’incontro tra passione, ricerca e competenze nasce un progetto di co-branding che unisce due identità forti, accomunate dalla stessa visione: creare prodotti di alta qualità, autentici e contemporanei.

Ammore porta con sé una filosofia basata sulla valorizzazione delle materie prime e sull’esperienza sensoriale, mentre Andrea Gnoni Lab si distingue per l’approccio innovativo alla panificazione e alla lavorazione dei lievitati. Il risultato è una linea di lievitati salati che coniuga tecnica, creatività e gusto, pensata per soddisfare un pubblico sempre più attento alla qualità e all’identità del prodotto.

Questa sinergia rappresenta un’opportunità concreta per partner e buyer alla ricerca di proposte distintive, capaci di raccontare una storia e allo stesso tempo garantire standard elevati e continuità produttiva.

Oggi la nostra azienda in collaborazione con Andrea Gnoni Lab propone due linee di grandi lievitati salati dai gusti distintivi.

A completare l’offerta un altro prodotto di punta: **“pizza padellino”** che si distingue per la cottura in piccole teglie di alluminio o ferro, precedentemente oliate che conferisce all’impasto una consistenza alta, morbida al centro e croccante sul fondo.

# **Perché acquistare i Nostri prodotti**

**Lunga Conservazione**

**Temperatura ambiente**

**Senza Conservanti**

**Innovazione e Tradizione**

**Qualità e materie prime eccellenti**



# Perché uno Shelf-life così lungo ?

**Tutti i lievitati sia dolci che salati proposti nel Nostro catalogo vengono confezionati in un moplefan alluminato, con all'interno una bustina, che oltre ad assorbirne l'ossigeno in eccesso, rilascia Alcool puro, sterilizzando la busta e preservandone il contenuto dalle muffe, senza utilizzare nessun tipo di conservante chimico**



**Lucania**

*Nasce nel 2022 il progetto Lucania, una capsule di prodotti Deluxe realizzati dallo chef Andrea Gnoni. Sempre attento al territorio e ai prodotti di grande qualità, genuini e a km 0, questa volta ha voluto omaggiare la sua terra creando un lievitato salato, il Lucanus, dai sapori sorprendenti, dai profumi veri e vivi, vi regalerà un viaggio lungo il territorio attraverso le montagne coinvolgendo i sapori più unici che la terra mette a disposizione, fino ad arrivare al mare dove la freschezza e la sapidità della terra vi trasmetteranno emozioni uniche.*

*Disponibile nel formato: 0,500 gr*

*Packaging: Moplefan*

*shelf life: 6 mesi (180 gg)*

*Cartone: 8 pz*



## Lucanus

**Il Bauletto salato Lucanus nasce dall'esigenza di offrire un'alternativa raffinata per gli amanti del salato. L'impasto, soffice e fragrante, è farcito con salsiccia Pezzente lucana, Presidio Slow Food, e caciocavallo Podolico prodotto in Basilicata. Il finocchietto selvatico aggiunge freschezza e un aroma unico.**

**Perfetto per aperitivi e antipasti, un connubio di sapori autentici.**

**Può essere servito sia a temperatura ambiente che leggermente tostato.**








## Lucanus Green Pomodori secchi, olive nere inornate, capperi e spezie mediterranee

Un viaggio nei sapori autentici del Mediterraneo, racchiuso in un impasto leggero e fragrante, senza burro, arricchito con olio extravergine d'oliva.

La farcitura raffinata è composta da:

-  Pomodori secchi, intensi e saporiti
-  Olive nere inornate, dal gusto deciso
-  Capperi e spezie mediterranee, che donano carattere e freschezza

L'interpretazione perfetta per chi cerca eleganza e personalità. Ideale per aperitivi, cene conviviali o come regalo gourmet.

Può essere servito sia a temperatura ambiente che leggermente tostato.

*Disponibile nel formato: 0,500 gr*

*Packaging: Moplefan*

*shelf life: 6 mesi (180 Giorni)*

*Cartone: 8 pz*





Un bauletto unico, nato dall'incontro tra due eccellenze gastronomiche: il burro all'82% di materia grassa e le acciughe del Mar Cantabrico. Il tocco di limone dona freschezza ed equilibrio. Con un impasto leggero e alveolato, frutto di una lunga lievitazione, il Pancantabrico offre una morbidezza ineguagliabile. Senza conservanti né additivi chimici, è perfetto per aperitivi o per chi ama il buon cibo.

**Può essere servito sia a temperatura ambiente che leggermente tostato.**



**Pancantabrico**  
NOVITA 2024

**Disponibile nel formato: 0,500 gr**  
**Packaging: Moplefan**  
**shelf life: 6 mesi (180 Giorni)**  
**Cartone: 8 pz**



**NEW**



## Il padellino

**Morbidezza e leggerezza, sono i punti di forza di questo lievitato, impastato con farine di alta qualità di semola rimacinata, alta idratazione e condito solamente con sale ed olio evo. Versatile per qualsiasi utilizzo, va leggermente riscaldato in forno ed è possibile sceglierne il grado di croccantezza desiderato. Può essere farcito o condito con topping sia freddi che caldi.**



**Grammi: 0,300 gr**

**Confezione: 1 pz**

**Cartone: 10 pz**

**Rigenerazione: 3/5" forno 180° preriscaldato**



*shelf life: 45 gg*

**NEW**

## Brioche

Una brioche soffice e profumata, frutto di una lunga lievitazione naturale. Preparata con uova fresche, burro, un tocco di cannella e l'aroma avvolgente della vaniglia Bourbon, regala un'esperienza dolce e raffinata ad ogni morso.

La si può farcire con qualsiasi tipo di crema sia anidra che fresca o con il gelato.

Può essere servita vuota con zucchero vanigliato in superficie.



**Peso: 75 gr**

**Confezione: 6pz**

**Cartone: 60 pz**

**Rigenerazione: 2/3" forno 180° preriscaldato**

