

The background of the image is a dark purple color, overlaid with a pattern of stylized, overlapping leaves in shades of olive green and mustard yellow. The leaves are outlined in a dark green color. The text is centered on the image.

LIEVITATI

Napoleone

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 e composte di frutta.

"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 and fruit compotes.

"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.



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 e composte di frutta.

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 and fruit compotes.

Il nostro
**PACKAGING
STORICO**



“Una Mole di Panettoni” VIII edizione Torino



Ammore Lievitati Artigianali
Secondo posto come migliore confezione di panettoni



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHENZA, mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione
The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

Il nostro PACKAGING 2023



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHENZA, mantiene inalterate fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione
The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

Il nostro

PACKAGING

2026



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

CONFEZIONE GIFT

Confezione realizzata con tessuti natalizi
Può essere utilizzata per tutti i gusti

*Packaging with Christmas patterned fabrics
It can be used for all tastes*

*Emballage avec des tissus à motifs de Noël
Il peut être utilisé pour tous les goûts*

*Packaging con telas estampadas navideñas
Se puede utilizar para todos los gustos*

*Verpackungen mit weihnachtlich gemusterten Stoffen
Es kann für jeden Geschmack verwendet werden*



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



LIEVITATI SENZA TEMPO



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 riposate oltre 72 ore che resta fedele espressione della materia prima di cui è composto. Parliamo di un latte 100% che proviene esclusivamente dalle stalle e non da centri di raccolta. Il metodo di produzione con cui è lavorato non ha uguali al mondo e prevede solo 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, 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.

LIEVITATI Napoleone senza tempo

Abbiamo pensato ad un packaging nuovo dove Napoleone, il nostro fondatore, entra nel nome del brand: come una firma per raccontare le sue passioni e il suo impegno continuo alla ricerca del buono.

Abbiamo creato due confezioni diverse, eleganti e raffinate, con il nuovo logo, "Napoleone - Lievitati senza tempo", la scatola e la cappelliera.

Ciò che non cambia è l'AMMORE con cui creiamo i nostri prodotti, scegliendo con cura i pochi e preziosi ingredienti di alta qualità con cui realizziamo i lievitati pensati per ogni momento della giornata. Ricette storiche, della tradizione che parlano di ricordo ma anche di innovazione, e che racchiudono la nostra idea di "buono".

Diversi i gusti tra cui scegliere, confezionati sia nella rinnovata scatola che nella cappelliera.

Inoltre, la stessa cappelliera accoglierà i nostri "Duetto", un connubio unico che abbina alcuni dei nostri lievitati ad eccellenze campane accuratamente selezionate: il fico bianco del Cilento Dop, i formaggi di Casa Madaio e le albicocche del Vesuvio. Partnership con botteghe del gusto storiche del nostro territorio che da sempre fanno della ricerca, della tradizione e della qualità i loro punti di forza.

Che sia il singolo panettone o il duetto, le nostre confezioni sono perfette da mettere sotto l'albero o da regalare per il Natale.

We thought of a new packaging where Napoleone, our founder, enters the name of the brand: like a signature to tell his passions and his continuous commitment to the search for goodness.

We have created two different, elegant and refined packages, with the new logo, 'Napoleone - Timeless leavened products', the box and the hatbox.

What doesn't change is the LOVE with which we create our products, carefully choosing the few precious high quality ingredients with which we create leavened products designed for every moment of the day. Historical, traditional recipes that speak of memory but also of innovation, and which contain our idea of 'good'.

There are several flavors to choose from, packaged both in the renewed box and in the hatbox.

Furthermore, the same hatbox will host our 'Duetto', a unique combination that combines some of our leavened products with carefully selected Campania excellences: the Cilento white Dop fig, Casa Madaio cheeses and Vesuvius apricots. Partnership with historic taste shops in our area which have always made research, tradition and quality their strong points.

Whether it's the single panettone or the duet, our packages are perfect to put under the tree or to give as gifts for Christmas.

I TRADIZIONALI

PANETTONE ARTIGIANALE

CLASSICO

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, 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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

500g 750g 1kg 3kg



PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO



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.

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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500g 750g 1kg 3kg

PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI



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 del Cilento Dop, dell'azienda Il Fico di Adamo e del mandarino candito.

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 white Cilento PDO fig, from the company Il Fico di Adamo, and candied mandarin.

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 du Cilento Dop, Il Fico di Adamo, et mandarine confite.

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 de Cilento Dop, de la sociedad Il Fico di Adamo, y mandarina confitada.

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, des unternehmens, und candierte mandarine.



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500 g 750g 1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500 g 750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre e farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar dai marron glacé, e soprattutto, nobilitato dalla dolcezza del miele d'acacia la novità che lo rende unico ed esclusivo, senza zuccheri aggiunti.

The craftsmanship of this panettone is ensured by 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 the presence of Bourbon vanilla from Madagascar from marron glacé, and above all, ennobled by the sweetness of acacia honey, the novelty that makes it unique and exclusive, without added sugars.

La fabrication artisanale de ce panettone 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 la présence de vanille Bourbon de Madagascar de marron glacé, et surtout, ennoblie par la douceur du miel d'acacia, la nouveauté qui fait c'est unique et exclusif, sans sucres ajoutés.

La elaboración artesanal de este panettone 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 la presencia de la vainilla Bourbon de Madagascar procedente del marrón glacé y, sobre todo, ennoblecido por el dulzor de la miel de acacia, la novedad que hace Es único y exclusivo, sin azúcares añadidos.

Die Handwerkskunst dieses Panettone 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 die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar aus Marron Glacé bereichert und vor allem durch die Süße von Akazienhonig verfeinert wird, die Neuheit, die es ausmacht Es ist einzigartig und exklusiv, ohne Zuckerzusatz.

PANETTONE ARTIGIANALE

MANDORLATO SENZA CANDITI

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

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

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

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

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



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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

500g 750g 1kg



PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO



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

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

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

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

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

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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500g 850g

PANETTONE ARTIGIANALE

TRE CIOCCOLATI

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 à la main / Von hand verpackt
Empaquetado a mano

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

500g 750g 1kg 3kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500g 750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE RICOTTA CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE

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 impreziosito dalla dolcezza della ricotta candita, dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e da pregiate gocce di cioccolato fondente.

The artisanal quality of this panettone is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough starter, fine flours, butter from Brittany, and top-quality eggs, its flavor is enhanced by the sweetness of candied ricotta, Madagascar Bourbon vanilla, and exquisite dark chocolate chips.

La qualité artisanale de ce panettone est garantie par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Produit d'exception, élaboré avec du levain, des farines fines, du beurre de Bretagne et des œufs de première qualité, son goût est sublimé par la douceur de la ricotta confite, de la vanille Bourbon de Madagascar et de délicieuses pépites de chocolat noir.

La calidad artesanal de este panettone se garantiza mediante fermentación natural y una receta sumamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas selectas, mantequilla de Breña y huevos de primera calidad, cuyo sabor se realza con la dulzura de la ricotta confitada, la vainilla Bourbon de Madagascar y exquisitas virutas de chocolate negro.

Die handwerkliche Qualität dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteiggebäck und ein überaus traditionelles Rezept gewährleistet. Dieses besondere Produkt wird mit Sauerteigstarter, feinsten Mehlsorten, bretonischer Butter und Eiern höchster Qualität hergestellt und erhält seinen

Geschmack durch die Süße von kandiertem Ricotta, Madagaskar-Bourbon-Vanille und exquisiten Zartbitterschokoladenstückchen.

PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO FONDENTE GHANA 70%

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, una limited edition, 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, da pregiati cubotti di cioccolato fondente Ghana monorigine al 70%, dal profilo aromatico, intenso e avvolgente, con eleganti sfumature di frutta secca e la piacevole nota croccante del grùè di cacao.

The artisanal quality of this panettone is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, a limited edition, made with sourdough starter, fine flours, butter from Brittany, and top-quality eggs. Its flavor is enriched with Madagascar Bourbon vanilla and exquisite cubes of 70% single-origin Ghana dark chocolate. Its intense, enveloping aroma features elegant hints of dried fruit and the pleasant crunch of cocoa nibs.

La qualité artisanale de ce panettone est garantie par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Produit d'exception, en édition limitée, il est élaboré à partir de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. Sa saveur est sublimée par la vanille Bourbon de Madagascar et de délicats cubes de chocolat noir du Ghana à 70 % d'origine unique. Son arôme intense et enveloppant révèle d'élégantes notes de fruits secs et le croquant agréable des éclats de cacao.

La calidad artesanal de este panettone se garantiza mediante fermentación natural y una receta tradicional. Un producto especial, de edición limitada, elaborado con masa madre, harinas selectas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. Su sabor se enriquece con vainilla Bourbon de Madagascar y exquisitos cubos de chocolate negro de origen único de Ghana al 70%. Su aroma intenso y envolvente presenta elegantes notas de frutos secos y el agradable crujido de los nibs de cacao.

Die handwerkliche Qualität dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteiggebäck und ein traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt in limitierter Auflage, hergestellt mit Sauerteigstarter, feinsten Mehlsorten, bretonischer Butter und Eiern höchster Qualität. Sein Geschmack wird durch Madagaskar-Bourbon-Vanille und exquisite Würfel 70%iger Ghana-Zartbitterschokolade verfeinert. Sein intensives, vollmundiges Aroma besticht durch elegante Noten von Trockenfrüchten und den angenehmen Biss von Kakaonibs.



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

500g 750g 1kg



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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

500g 750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

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 morbido e avvolgente è impreziosito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar e da golosi pezzi di cioccolato gianduja, tagliati a mano e ricchi di pregiate nocciole, che rendono ogni fetta intensa e irresistibile.

The artisanal quality of this panettone is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough starter, fine flours, butter from Brittany, and top-quality eggs, its smooth and enveloping flavor is enhanced by the presence of Madagascar Bourbon vanilla and delicious pieces of gianduja chocolate, hand-cut and rich in fine hazelnuts, making each slice intense and irresistible.

La qualité artisanale de ce panettone est garantie par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Produit d'exception, élaboré à partir de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité, sa saveur onctueuse et enveloppante est sublimée par la vanille Bourbon de Madagascar et de délicieux morceaux de chocolat gianduja, découpés à la main et riches en noisettes fines, rendant chaque tranche intense et irrésistible.

La calidad artesanal de este panettone se garantiza mediante fermentación natural y una receta sumamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas selectas, mantequilla de Breñaña y huevos de primera calidad, su sabor suave y envolvente se ve realzado por la vainilla Bourbon de Madagascar y deliciosos trozos de chocolate gianduja, cortados a mano y ricos en finas avellanas, que hacen que cada rebanada sea intensa e irresistible.

Die handwerkliche Qualität dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteiggebäck und ein überaus traditionelles Rezept gewährleistet. Dieses besondere Produkt, hergestellt mit Sauerteigstarter, feinsten Mehlen, bretonischer Butter und Eiern höchster Qualität, besticht durch seinen samtig-weichen Geschmack, der durch Madagaskar-Bourbon-Vanille und köstliche, handgeschnittene Gianduja-Schokoladenstückchen mit feinen Haselnüssen verfeinert wird – ein intensiver und unwiderstehlicher Genuss.

PANETTONE ARTIGIANALE AL CAFFÈ CARAMELLO E CIOCCOLATO AL CAFFÈ

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, dal raffinato aroma di caffè, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è impreziosito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar, da cubotti di cioccolato fondente aromatizzato al caffè e da avvolgenti gocce di caramello al burro salato, per un equilibrio ricco e sorprendente.

The artisanal quality of this panettone is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product with a refined coffee aroma, made with sourdough starter, fine flours, butter from Brittany, and top-quality eggs. Its flavor is enhanced by Madagascar Bourbon vanilla, coffee-flavored dark chocolate cubes, and enveloping drops of salted butter caramel, for a rich and surprising balance.

La qualité artisanale de ce panettone est garantie par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit d'exception au subtil arôme de café, élaboré à partir de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. Sa saveur est sublimée par la vanille Bourbon de Madagascar, des pépites de chocolat noir au café et de délicats filets de caramel au beurre salé, pour un équilibre riche et surprenant.

La calidad artesanal de este panettone se garantiza mediante fermentación natural y una receta sumamente tradicional. Un producto especial con un refinado aroma a café, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. Su sabor se realza con vainilla Bourbon de Madagascar, cubos de chocolate negro con sabor a café y gotas envolventes de caramelo de mantequilla salada, para lograr un equilibrio rico y sorprendente.

Die handwerkliche Qualität dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteiggebäck und ein überaus traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt mit feinem Kaffee Aroma, hergestellt mit Sauerteigstarter, edlen Mehlsorten, bretonischer Butter und Eiern höchster Qualität. Sein Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Würfel dunkler Schokolade mit Kaffeegeschmack und zartschmelzende Tropfen gesalzener Butterkaramells verfeinert – für eine reichhaltige und überraschende Balance.



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

*Formato disponibile / Available format
Formato disponible / Verfügbar format*

500g 750g 1kg



Incartato a mano / Hand-wrapped
Emballé à la main / Von hand verpackt
Encartado a mano

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format
Formato disponible

1kg

PANDORO

L'artigianalità del classico Pandoro è assicurata da una lievitazione naturale e lenta, un lungo processo di più impasti e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of the classic Pandoro is ensured by a natural and slow leavening, a long process of multiple doughs 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.

Le savoir-faire du Pandoro classique est assuré par un levain naturel et lent, un long processus de pâtes multiples et une recette extrêmement traditionnel. Un produit spécial, à base de levain et de farines fin, du beurre breton et des œufs de première qualité dont la saveur est enrichi par la présence de vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal del Pandoro clásico está garantizada por la levadura natural y lento, un proceso largo de múltiples masas y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas fina mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad cuyo sabor es enriquecido por la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar.

Die Handwerkskunst des klassischen Pandoro wird durch natürliches Sauerteig und gewährleistet langsam, ein langer Prozess mit mehreren Teigen und ein extrem Rezept traditionell. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig und Mehl feine, bretonische Butter und Eier von höchster Qualität, deren Geschmack ist angereichert durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar.

I FARCITI

PANETTONE ARTIGIANALE

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

E LAMPONI

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

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

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

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

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



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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

750g 1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI

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

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

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

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO

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

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

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

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

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



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL MANDARINO

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

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

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

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE

CREMA GIANDUIA

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

*The artisanal quality of this panettone is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. This special product is filled with **gianduia cream** and made with sourdough starter, fine flours, butter from Brittany, and top-quality eggs. The final flavor is enriched with **gianduia chocolate chips** and **Madagascar Bourbon vanilla**.*

*La qualité artisanale de ce panettone est garantie par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Ce produit d'exception est fourré à la **crème de gianduia** et élaboré à partir de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d'œufs de première qualité. Sa saveur est sublimée par **des pépites de chocolat gianduia** et de la **vanille Bourbon de Madagascar**.*

*La calidad artesanal de este panettone se garantiza mediante fermentación natural y una receta sumamente tradicional. Este producto especial está relleno de **crema de gianduia** y elaborado con masa madre, harinas selectas, mantquilla de Breña y huevos de primera calidad. Su sabor final se enriquece con **trocitos de chocolate gianduia** y **vainilla Bourbon de Madagascar**.*

*Die handwerkliche Qualität dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteiggebäck und ein überaus traditionelles Rezept gewährleistet. Dieses besondere Produkt ist mit **Gianduia-Creme** gefüllt und wird mit Sauerteigstarter, feinen Mehlen, bretonischer Butter und Eiern höchster Qualität hergestellt. Der Geschmack wird durch **Gianduia-Schokoladenstückchen** und **Madagaskar-Bourbon-Vanille** verfeinert.*



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg



PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL PISTACCHIO

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

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

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

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

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

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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg

PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCHE

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con crema alla grappa di Greco di Tufo e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar e da pezzi di albicocche 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 filled with Greco di Tufo grappa cream and made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs. The final flavor is enriched by Bourbon vanilla from Madagascar and Agrimontana's pieces of candied Vesuvio apricots.

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

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

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



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg



PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLO ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

750g 1kg

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

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

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

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

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

GLI SPECIALI

PANETTONE ARTIGIANALE

PANDORATO CON CREMA BIANCA

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

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

An irresistibly perfect combination for a Christmas cadeau to be enjoyed in company or even in a romantic tete a tete. The unique taste of the "Pandorato", ennobled by the sweetness of Bourbon vanilla from Madagascar, is enhanced, bite after bite, by the "Bianca" "Ammore" Cream to spread generously on each slice. The package contains a "Pandorato" artisan Panettone, a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic spreader.

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

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

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

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

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



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

Formato disponibile / Available format
Format disponibile / Verfügbar format

1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA FONDENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA GIANDUIA

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

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

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

The package contains an artisanal panettone "Pandorato", a 200 gram jar of spreadable cream and a Vietri ceramic.

Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du « Pandorato », ennobli par la douceur de la vanille Bourbon de Madagascar, est sublimé, bouchée après bouchée, par la crème « Gianduià » « Ammore » à tartiner généreusement sur chaque tranche.

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

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

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

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

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



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg



PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA NOCCIOLE E PISTACCHI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

I SALATI

PANEVO ARTIGIANALE

‘O SCARPARELLO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine d'oliva è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate, uova di primissima qualità e arricchito dal sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, dal formaggio stagionato, dal basilico fresco e da una spolverata di sale Maldon in superficie. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

The artisanal nature of this panevo, with a slightly salty taste with extra virgin olive oil is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with sourdough, fine flours and top quality eggs and enriched by the flavour of drained dried tomatoes from Maida, cheese, fresh basil and a sprinkling of Maldon salt on the surface. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

La fabrication artisanale de ce panevo, au goût légèrement salé, à l'huile d'olive extra vierge est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, élaboré avec du levain, des farines fines et des oeufs de première qualité et enrichi de la saveur des tomates séchées Maida égouttées, du fromage, du basilic frais et une fuite de vente Maldon en surface. Il convient particulièrement à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

La elaboración artesanal de este panevo, de sabor ligeramente salado, elaborado con aceite de oliva virgen extra está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto único, elaborado con masa madre, harinas finas y huevos de primera calidad y enriquecido con el sabor de los tomates secos Maida escurridos, el queso, la albahaca fresca y una pizca de sal Maldon en la superficie. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Die Handwerkskunst dieses Panevo mit leicht salzigem Geschmack und entsteinem, sortenreinem Olivenöl extra vergine 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 getrockneten Maida-Tomaten, kase, frischem Basilikum und eine Prise Maldon-Salz auf der Oberfläche. 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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

1kg



PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E FORMAGGIO



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine di oliva è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate, uova di primissima qualità, e arricchito dal sapore del tartufo bianco, del formaggio stagionato e una spolverata di sale Maldon in superficie che gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

The craftsmanship of this panevo, with a slightly salty flavour and extra virgin olive oil, is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with mother yeast, fine flours and top quality eggs, and enriched with the flavour of white truffle, the cheese and a sprinkling of Maldon salt on the surface that give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Le caractère artisanal de ce panevo, au goût légèrement salé et à l'huile d'olive extra vierge, est assuré par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Il s'agit d'un produit unique, réalisé avec de la levure mère, des farines fines et des oeufs de première qualité, enrichi de la saveur de la truffe blanche, du fromage et une fuite de vente Maldon en surface qui lui confèrent un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et à toutes les occasions spéciales.

La elaboración artesanal de este panevo, con sabor ligeramente salado y aceite de oliva virgen extra, está garantizada por la levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto único, elaborado con levadura madre, harinas finas y huevos de primera calidad, y enriquecido con el sabor de la trufa blanca el queso y una pizca de sal Maldon en la superficie que le confieren un gusto original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Die handwerkliche Herstellung dieses Panevo mit leicht salzigem Geschmack nativem Olivenöl extra wird durch eine natürliche Sauerteigführung und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Es handelt sich um ein einzigartiges Produkt, das mit Mutterhefe, feinem Mehl und hochwertigen Eiern hergestellt und mit dem Aroma von weißem Trüffel und Kase, und eine Prise Maldon-Salz auf der Oberfläche die ihm einen originellen Geschmack verleihen. Er eignet sich besonders gut als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO SENZA GLUTINE E LATTOSIO

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

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

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

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

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



*Incantato a mano / Hand-wrapped
Emballé à la main / Von hand verpackt
Encartado a mano*

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

400g



PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E LATTOSIO



*Incartato a mano / Hand-wrapped
Emballé à la main / Von hand verpackt
Encartado a mano*

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

400g

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

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

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

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE STRUDEL SENZA GLUTINE E LATTOGIO



Un prodotto speciale che mantiene inalterate le caratteristiche del dolce tradizionale del Natale. Si presenta come un sano e soffice impasto, realizzato con materie prime certificate ed impreziosito dal sapore della cannella e da morbidi dadini di mela ed uvetta.

A special product that maintains the characteristics of the traditional Christmas dessert. It is presented as a healthy and soft dough, made with certified raw materials and enriched by the flavor of cinnamon and soft cubes of apple and raisins.

Un produit spécial qui maintient inchangées les caractéristiques du dessert traditionnel de Noël. Elle ressemble à une pâte saine et moelleuse, élaborée avec des matières premières certifiées et agrémentée de la saveur de cannelle et de dés de pomme et de raisins secs moelleux.

Un producto especial que mantiene inalteradas las características del tradicional postre navideño. Parece una masa sana y suave, elaborada con materias primas certificadas y adornada con el sabor de la canela y los suaves cubitos de manzana y pasas.

Ein besonderes Produkt, das die Eigenschaften des traditionellen Weihnachtsdesserts unverändert beibehält. Es sieht aus wie ein gesunder und weicher Teig, hergestellt aus zertifizierten Rohstoffen und verfeinert mit dem Geschmack von Zimt und weichen Apfel- und Rosinenwürfeln.



*Incartato a mano / Hand-wrapped
Emballé à la main / Von hand verpackt
Encartado a mano*

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

400g

PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO

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 Breña 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 Madagascar, australischen Rosinen und kandierten Orangen von Agrimontana bereichert wird.



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg 3kg



PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg 3kg

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 FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI

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 del Cilento Dop, dell'azienda Il Fico di Adamo e del mandarino candito.

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

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

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 una vainilla Bourbon de Madagascar pero, sobre todo, el higo blanco de Cilento Dop, de la société Il Fico di Adamo, y mandarina confitada.

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, des unternehmens, und candierte mandarine.



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg



PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

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

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

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

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI

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

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

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

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

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



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg 3kg



PANDORO

L'artigianalità del classico Pandoro è assicurata da una lievitazione naturale e lenta, un lungo processo di più impasti e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar.

The craftsmanship of the classic Pandoro is ensured by a natural and slow leavening, a long process of multiple doughs 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.

Le savoir-faire du Pandoro classique est assuré par un levain naturel et lent, un long processus de pâtes multiples et une recette extrêmement traditionnel. Un produit spécial, à base de levain et de farines fin, du beurre breton et des œufs de première qualité dont la saveur est enrichi par la présence de vanille Bourbon de Madagascar.

La elaboración artesanal del Pandoro clásico está garantizada por la levadura natural y lento, un proceso largo de múltiples masas y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre y harinas fina mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad cuyo sabor es enriquecido por la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar.

Die Handwerkskunst des klassischen Pandoro wird durch natürliches Sauerteig und gewährleistet langsam, ein langer Prozess mit mehreren Teigen und ein extrem Rezept traditionell. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig und Mehl feine, bretonische Butter und Eier von höchster Qualität, deren Geschmack ist angereichert durch die Anwesenheit von Bourbon-Vanille aus Madagaskar.

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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format
Formato disponible*

1kg



PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine d'oliva è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate, uova di primissima qualità e arricchito dal sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, dal formaggio stagionato, dal basilico fresco e da una spolverata di sale Maldon in superficie. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

The artisanal nature of this panevo, with a slightly salty taste with extra virgin olive oil is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with sourdough, fine flours and top quality eggs and enriched by the flavour of drained dried tomatoes from Maida, cheese, fresh basil and a sprinkling of Maldon salt on the surface. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

La fabrication artisanale de ce panevo, au goût légèrement salé, à l'huile d'olive extra vierge est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, élaboré avec du levain, des farines fines et des oeufs de première qualité et enrichi de la saveur des tomates séchées Maida égouttées, du fromage, du basilic frais et une fuitte de vente Maldon en surface. Il convient particulièrement à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

La elaboración artesanal de este panevo, de sabor ligeramente salado, elaborado con aceite de oliva virgen extra está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto único, elaborado con masa madre, harinas finas y huevos de primera calidad y enriquecido con el sabor de los tomates secos Maida escurridos, el queso, la albahaca fresca y una pizca de sal Maldon en la superficie. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Die Handwerkskunst dieses Panevo mit leicht salzigem Geschmack und entsteintem, sortenreinem Olivenöl extra vergine 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 getrockneten Maida-Tomaten, kase, frischem Basilikum und eine Prise Maldon-Salz auf der Oberfläche. 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*

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügar format*

1kg



PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E FORMAGGIO



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine di oliva è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate, uova di primissima qualità, e arricchito dal sapore del tartufo bianco, del formaggio stagionato e una spolverata di sale Maldon in superficie che gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

The craftsmanship of this panevo, with a slightly salty flavour and extra virgin olive oil, is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with mother yeast, fine flours and top quality eggs, and enriched with the flavour of white truffle, the cheese and a sprinkling of Maldon salt on the surface that give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Le caractère artisanal de ce panevo, au goût légèrement salé et à l'huile d'olive extra vierge, est assuré par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Il s'agit d'un produit unique, réalisé avec de la levure mère, des farines fines et des oeufs de première qualité, enrichi de la saveur de la truffe blanche, du fromage et une fuite de vente Maldon en surface qui lui confèrent un goût original. Il est particulièrement adapté à l'apéritif et à toutes les occasions spéciales.

La elaboración artesanal de este panevo, con sabor ligeramente salado y aceite de oliva virgen extra, está garantizada por la levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto único, elaborado con levadura madre, harinas finas y huevos de primera calidad, y enriquecido con el sabor de la trufa blanca el queso y una pizca de sal Maldon en la superficie que le confieren un gusto original. Está especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Die handwerkliche Herstellung dieses Panevo mit leicht salzigem Geschmack nativem Olivenöl extra wird durch eine natürliche Sauerteigführung und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Es handelt sich um ein einzigartiges Produkt, das mit Mutterhefe, feinem Mehl und hochwertigen Eiern hergestellt und mit dem Aroma von weißem Trüffel und Kase, und eine Prise Maldon-Salz auf der Oberfläche die ihm einen originellen Geschmack verleihen. Er eignet sich besonders gut als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.

DUETTO

ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

Confezione Regalo

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).

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).

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.



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

Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format

1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

DUETTO SAPORI DEL CILENTO *Confezione Regalo*

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panettone Fico bianco del Cilento e Mandarini, un barattolo di fichi al naturale, essiccati al sole e al vento, della pregiata cultivar Fico Bianco del Cilento dop, dell'azienda Il Fico di Adamo, perfetti per abbinare in maniera superlativa il nostro lievitato.

A completely new, elegant and refined package, containing the panettone Fico bianco del Cilento e Mandarini, a jar of natural figs, dried in the sun and wind, of the prized cultivar Fico Bianco del Cilento dop, from the company Il Fico di Adamo perfect for pairing our leavened product in a superlative way.

Un emballage totalement nouveau, élégant et raffiné, qui contient le panettone Cilento White Fico et Mandarines, un pot de figues naturelles, séchées au soleil et au vent, du précieux cultivar Fico Bianco del Cilento DOP, de la société Il Fico di Adamo, parfaites pour accompagner nos produits au levain de manière superlative.

Un envase totalmente nuevo, elegante y refinado, que contiene el panettone Fico Blanco Cilento y Mandarinas, un tarro de higos naturales, secados al sol y al viento, de la preciada variedad Fico Bianco del Cilento DOP, de la empresa Il Fico di Adamo, perfectos para maridar de manera superlativa nuestros productos leudados.

Eine völlig neue, elegante und raffinierte Verpackung, die den Cilento White Fico Panettone enthält und Mandarinen, ein Glas mit natürlichen, an Sonne und Wind getrockneten Feigen der wertvollen Sorte Fico Bianco del Cilento DOP der Firma Il Fico di Adamo, die sich perfekt als hervorragende Ergänzung zu unseren Sauerteigprodukten eignen.

DUETTO PECORINO CALCAGNO

Confezione Regalo

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panevo 'O Scarperiello 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 Panevo 'O Scarperiello 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 du Panevo 'O Scarperiello et une caisse de fromage Calcagno, un pecorino assaisonné Casa Madaio pour accompagner de manière superlative notre produit au levain spécial.

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

Eine völlig neue, elegante und raffinierte Verpackung, die Panevo 'O Scarperiello und eine Kiste Calcagno-Käse enthält, einen gewürzten Pecorino von Casa Madaio, der perfekt zu unserem speziellen Sauerteigprodukt passt.



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg



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

*Formato disponibile / Available format
Format disponible / Verfügbar format*

1kg

DUETTO SAPORI PREGIATI *Confezione Regalo*

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panevo salato al tartufo bianco e formaggio e un prelibato vasetto di carciofini grigliati dell'azienda agricola Maida, prodotti nella piana di Paestum, rigorosamente conservati in olio extra vergine d'oliva, per abbinare in maniera superlativa il nostro speciale lievitato.

A totally new, elegant and refined package, which contains the salted panevo with white truffle and cheese and a delicious jar of grilled artichokes from the Maida farm, produced in the plain of Paestum, rigorously preserved in extra virgin olive oil, to combine our special leavened product in a superlative way.

Un emballage totalement nouveau, élégant et raffiné, qui contient le panevo salé à la truffe blanche et au fromage et un délicieux pot d'artichauts grillés de la ferme Maida, produits dans la plaine de Paestum, rigoureusement conservés dans de l'huile d'olive extra vierge, pour combiner notre produit spécial au levain de manière superlative.

Un paquete totalmente nuevo, elegante y refinado, que contiene el panevo salado con trufa blanca y queso y un delicioso tarro de alcachofas a la plancha de la granja Maida, producido en la llanura de Paestum, rigurosamente conservado en aceite de oliva virgen extra, para combinar nuestro producto especial con levadura de forma superlativa.

Ein völlig neues, elegantes und raffiniertes Paket, das den gesalzenen Panevo mit weißem Trüffel und Kase und ein köstliches Glas gegrillter Artischocken vom Bauernhof Maida enthält, die in der Ebene von Paestum hergestellt und streng in nativem Olivenöl extra konserviert werden, um unser spezielles Sauerteigprodukt auf hervorragende Weise zu kombinieren.

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMERO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTICULO/ARTIKELNUMMER	1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/ CODE CARTON/ CÓDIGO CARTON/ CODE KARTON
PCLA2000	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300460238	08059300460238
PALB2000	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO	8059300460290	08059300460290
PFIM2000	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI	8059300462041	08059300462041
PMAN2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA MANDARINO	8059300460337	08059300460337
PMAR2000	PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ	8059300460313	08059300460313
PSCA2000	PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300460245	08059300460245
PTRC2000	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460269	08059300460269
PCBL2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI	8059300461280	08059300461280
PCGI2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIANDUIA	8059300460467	08059300460467
PCGL2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI	8059300461747	08059300461747
PGRA2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCCHIE	8059300460344	08059300460344
PLIM2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300460320	08059300460320
PCPI2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA PISTACCHIO	8059300460368	08059300460368
PZAB2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460375	08059300460375
PNOB2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA BIANCA	8059300460405	08059300460405
PPGI2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA GIANDUIA	8059300461525	08059300461525
PGIA2000	PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO GIANDUIA	8059300462126	08059300462126
PCFG2000	PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO FONDENTE GHANA 70%	8059300462102	08059300462102
PRCF2000	PANETTONE ARTIGIANALE RICOTTA CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300462096	08059300462096
PCCC2000	PANETTONE ARTIGIANALE AL CAFFE' CARAMELLO E CIOCCOLATO AL CAFFE	8059300462133	08059300462133

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCCF2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA FONDENTE	8059300460382	08059300460382
PCNP2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CCON CREMA NOCCIOLE E PISTACCHI	8059300461037	08059300461037
PGAS2000	PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARELLO	8059300460450	08059300460450
PATP2000	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E FORMAGGIO	8059300460498	08059300460498
PIPA2000	PANDORO Incartato a mano	8059300461945	08059300461945
CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	850 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PPAN2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300460252	08059300460252
CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	750 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCLA0750	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461839	08059300461839
PALB0750	PANETTONE ARTIGIANALE ALBIOCOCHE DEL VESUVIO	8059300460306	08059300460306
PFIM0750	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI	8059300462065	08059300462065
PMAR0750	PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ	8059300461693	08059300461693
PGIA0750	PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO GIANDUIA	8059300462140	08059300462140
PCFG0750	PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO FONDENTE GHANA 70%	8059300462157	08059300462157
PRCF0750	PANETTONE ARTIGIANALE RICOTTA CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300462164	08059300462164

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	750 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PSCA0750	PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300461020	08059300461020
PTRC0750	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460429	08059300460429
PCBL0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI	8059300460719	08059300460719
PCGI0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIANDUIA	8059300460726	08059300460726
PCGL0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI	8059300460733	08059300460733
PGRA0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCHE	8059300460351	08059300460351
PLIM0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300461686	08059300461686
PCPI0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA PISTACCHIO	8059300460818	08059300460818
PZAB0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460757	08059300460757
PMA0750	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA MANDARINO	8059300462058	08059300462058
PCCC0750	PANETTONE ARTIGIANALE AL CAFFE' CARAMELLO E CIOCCOLATO AL CAFFE'	8059300462171	08059300462171

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	500 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCLA0500	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461426	08059300461426
PALB0500	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300461464	08059300461464
PFIM0500	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI	8059300462225	08059300462225
PMAR0500	PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACE'	8059300462232	08059300462232

SCATOLA/BOX

INFORMAZIONI TECNICHE
Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	500 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PPAN0500	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300461440	08059300461440
PSCA0500	PANETTONE ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300461433	08059300461433
PTRC0500	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461457	08059300461457
PGIA0500	PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO GIANDUIA	8059300462188	08059300462188
PCFG0500	PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO FONDENTE GHANA 70%	8059300462195	08059300462195
PRCF0500	PANETTONE ARTIGIANALE RICOTTA CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300462201	08059300462201
PCCC0500	PANETTONE ARTIGIANALE AL CAFFE' CARAMELLO E CIOCCOLATO AL CAFFE'	8059300462218	08059300462218

SENZA GLUTINE/GLUTEN FREE

INFORMAZIONI TECNICHE
Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	400 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCSG0400	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO SENZA GLUTINE E LATTOSIO	8059300460573	08059300460573
PFSG0400	PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E LATTOSIO	8059300460924	08059300460924
PSSG0400	PANETTONE ARTIGIANALE STRUDEL SENZA GLUTINE E LATTOSIO	8059300461334	08059300461334

CAPPELLIERA/HAT BOX

INFORMAZIONI TECNICHE
Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMERO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCCL2000	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461754	08059300461754
PCAL2000	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHE DEL VESUVIO	8059300461761	08059300461761
PCFI2000	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E MANDARINI	8059300462072	08059300462072
PCLI2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300461785	08059300461785
PCTR2000	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461778	08059300461778
PCGA2000	PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO	8059300461846	08059300461846
PCTP2000	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO E FORMAGGIO	8059300460795	08059300460795
PCPA2000	PANDORO	8059300460528	08059300460528

CAPPELLIERA DUETTO/HAT BOX DUETTO

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	1 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCAL1000	DUETTO ALBIOCOCHE DEL VESUVIO	8059300461808	08059300461808
PCFI1000	DUETTO SAPORI DEL CILENTO	8059300461815	08059300461815
PCGA1000	DUETTO PECORINO CALCAGNO	8059300461822	08059300461822
PCTP1000	DUETTO SAPORI PREGIATI	8059300460801	08059300460801

CAPPELLIERA/HAT BOX

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTÍCULO/ARTIKELNUMMER	3 KG	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
PCCL3000	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461877	08059300461877
PCAL3000	PANETTONE ARTIGIANALE ALBIOCOCHE DEL VESUVIO	8059300461884	08059300461884
PCTR3000	PANETTONE ARTIGIANLE TRE CIOCCOLATI	8059300461891	08059300461891



SCATOLA / BOX

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

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	1,00 KG 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	3	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	1,220 KG 43,0 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	3,66 KG 129,1 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 CM
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	161,4 KG 5.693,2 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	120		

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	750 G 26,45 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	3	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	970 G 34,21 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	2,91 KG 102,65 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 CM
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	116,4 KG 4.105,8 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	120		



SCATOLA / BOX

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

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	500 G 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	3	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	720 G 36,0 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	2,66 KG 93,82 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 CM
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	106,4 KG 3.753,14 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	120		

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	400 G 14,11 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	12	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	10
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	620 G 21,87 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	1,860 KG 65,61 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	40	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	193 CM
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	74,4 KG 2.624,38 oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	480		



CAPPELLIERA / HAT BOX

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

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	1,00 KG 35,2 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	4	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	4
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	1,220 KG 43,0 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	4	DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	4,88 KG 172,3 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET	16	ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	200 CM
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	KG oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET	64		

PESO NETTO PEZZO NET WEIGHT PIECE	3,00 KG 105,82 oz	PEZZI PER CARTONE PIECES PER PACK	1	NUMERO STRATI LAYERS NUMBER	
PESO LORDO PEZZO GROSS WEIGHT PIECE	3,220 KG 113,58 oz	CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER		DIMENSIONE PALLET PALLET DIMENSIONS	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE GROSS WEIGHT PACK	3,220 KG 113,58 oz	CARTONI PER PALLET PACKS PER PALLET		ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	
PESO LORDO PALLET GROSS WEIGHT PALLET	KG oz	PEZZI PER PALLET PIECES PER PALLET			

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