



 Ammore

LIEVITATI SENZA TEMPO



**LIEVITATI  
ARTIGIANALI**  
tradizione  
&  
innovazione



LIEVITATI SENZA TEMPO



"Ammore" nasce da un sogno. Quello di Napoleone Cioffi che ne è l'anima. È lui a far avverare il suo più grande desiderio. Da bambino, non passava giorno in cui non immaginava ad occhi aperti di mordere una fetta di panettone straripante di crema. Una volta cresciuto, l'energia e l'entusiasmo dell'imprenditore campano si amalgamano (è proprio il caso di dirlo!) con l'amore per il cibo e una ricerca instancabile di ingredienti di qualità. Poi la volontà di far incontrare tradizione ed innovazione fanno il resto. La lunga esperienza maturata nel comparto dei distillati e liquori lo spinge poi a creare una sua azienda dove l'eccellenza si fonde con la passione per il territorio. La golosa e raffinata linea di lievitati artigianali "Ammore" diventa così realtà. Ed è l'incontro con un rinomato *pastry chef* di Cervinara a rendere possibile il miracolo gastronomico. Il loro sodalizio dà vita ad una vasta gamma di creazioni, dolci e salate, disponibili anche senza glutine. Accanto agli imperdibili classici quali panettone e colomba, il viaggio del gusto che percorrerete con noi farà assaggiare poi *panDolci* ma soprattutto *panZuppati* e i *panEvo*, prodotti unici nel loro genere e proposti in vari gusti. Completa l'assortimento, infine, una ghiotta linea di creme spalmabili 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 inalterata fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione  
The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

# Il nostro PACKAGING 2023



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHEZZA, mantiene inalterata fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione

The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period

# Il nostro PACKAGING 2024



Il confezionamento con imballo protettivo termosaldato, richiudibile con CLIP SALVAFRESCHEZZA, mantiene inalterata fragranza, sapore e sofficità e permette di allungare il periodo di conservazione

The packaging with heat-sealed protective food bag, resealable with FRESH-SAVING CLIP, maintains the fragrance, flavour and softness unaltered and allows you to lengthen the retention period





# *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 riposare oltre 72 ore che resta fedele espressione della materia prima di cui è composto. Parliamo di un latte 100% che proviene esclusivamente dalle stalle e non da centri di raccolta. Il metodo di produzione con cui è lavorato non ha uguali al mondo e prevede solo caglio vegetale. Ha un gusto più deciso e cremoso rispetto a quello italiano, così come il colore che risulta quasi giallo.

### *Farine ed Uova*

Le farine che preferiamo sono del tipo forte con un fattore di panificabilità alto, pari a 400 W. In altri termini, la potenza deve consentire una lievitazione che duri almeno due giorni. Così l'impasto risulta fragrante e leggero. Quanto alle uova, preferiamo quelle di categoria A e provenienti da galline allevate all'aperto, con un benessere e una densità ottimali studiati al fine di garantire loro le migliori condizioni di vita e salute.

### *Lievito Madre*

Conserviamo con costanti rinfreschi da ben 16 anni il lievito madre che usiamo. Lo manteniamo in vita con "Ammore" perché assicura un sapore speciale a tutti i lievitati. Lo curiamo perché lo reputiamo la fonte di tutti i nostri esperimenti. Lo consideriamo una sorta di elemento magico che rende più freschi e digeribili i prodotti. Senza questo ingrediente naturale correremmo il rischio di conservarli peggio e meno a lungo.

### *Olio Extravergine di Oliva*

Gli oli che utilizziamo sono il risultato di varietà autoctone coltivate tra la Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e il Vallo di Diano. Le olive, raccolte a mano, appartengono alle cultivar Rotondella, Frantoio, Carpellese, Nostrale, Ogliarola, Leccino nonché Itrana. Si tratta di prodotti di particolare pregio, conosciuti ed apprezzati fin dai tempi degli antichi Romani e con enormi proprietà nutrizionali

-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 Santomiele, 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: Santomiele figs, 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 à la main / Von hand verpackt  
Empaquetado a mano*

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

**500g 750g 1kg 3kg**



## PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO



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

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

**500g 750g 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 Breaña 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 UVETTA CORINTO



L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar ma, soprattutto, del fico bianco essiccato del Cilento Dop e dell'uvetta Corinto.

*The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar but, above all, by the dried white Cilento PDO fig and Corinthian raisins.*

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

*La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de vainilla Bourbon de Madagascar pero, sobre todo, el higo blanco seco de Cilento Dop y las pasas Corinto.*

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, deren Geschmack durch die Anwesenheit bereichert wird eine Bourbon-Vanille aus Madagaskar, vor allem aber die getrocknete weiße Feige von Cilento Dop und Corinto-Rosinen.*



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

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

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  
Formato disponible*

**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 Bretaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de la vainilla Bourbon de Madagascar procedente del marron 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 Bretaña 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  
Formato disponibile*

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 Madagaskar 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  
Formato disponibile*

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  
Formato disponibile*

**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  
Formato disponibile*

750g 1kg

## ***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.*

# 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*



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

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

**750g 1kg**



## PANETTONE ARTIGIANALE CREMA AL LIMONCELLO



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

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

**500g 750g 1kg**

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con la crema al limoncello preparata con infuso di bucce di limone Costa d'Amalfi Igp e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna ed uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

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

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

*La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de limoncello preparado con una infusión de cáscaras de limón IGP Costa d'Amalfi elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.*

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Limoncello-Creme, zubereitet mit einem Aufguss von Zitronenschalen der Costa d'Amalfi IGP aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.*



## PANETTONE ARTIGIANALE 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 gianduaia 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.

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

*La fabrication artisanale de ce panettone est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de gianduaia et composé de levain, de farines fines, de beurre breton et d'œufs de première qualité. La saveur finale est enrichie par la vanille Bourbon de Madagascar.*

*La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta extremadamente tradicional. Un producto especial relleno de crema de gianduaia y elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad. El sabor final se enriquece con vainilla Bourbon de Madagascar.*

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch natürliches Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Gianduaia-Creme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Bretagne-Butter und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar 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  
Formato disponibile*

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 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 by Bourbon vanilla from Madagascar.*

*Le savoir-faire artisanal de ce panettone est assuré par une levée naturelle et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit spécial fourré à la crème de 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 par la Vanille Bourbon de Madagascar.*

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

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit sizilianischer Pistaziencreme und hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern. Der finale Geschmack wird durch 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  
Formato disponible*

500g 750g 1kg



## PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCCHIE



*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 disponibile*

**500g 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 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 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 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 et 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.*



# PANETTONE ARTIGIANALE CREMA ALLO ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE



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 Bretaña 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.*



*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 disponibile*

**750g 1kg**



# GLI SPECIALI

## PANETTONE ARTIGIANALE

### PANDORATO CON CREMA BIANCA



*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 disponibile*

1kg

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 disponible / Verfügbar format  
Formato disponibile*

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 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 "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 vietnese a marchio "Ammore".

*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 spreader branded "Ammore".*

*Une délicieuse combinaison pour un cadeau de Noël inoubliable. Le goût unique du « Pandorato », ennoblé 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 de marque "Ammore".*

*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 unta 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 con la marca "Ammore".*

*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-Keramikaustrich der Marke „Ammore“.*



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

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

1kg



## PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA NOCCIOLE E PISTACCHI



*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 disponibile*

1kg

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-Keramikaustrich.*

# I SALATI

## PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato (varietà oliva Itrana Azienda Madonna dell'Oливо), è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate ed uova di primissima qualità e arricchito dal sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, del pecorino romano Dop, del basilico fresco. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

*The artisanal nature of this panevo, with a slightly salty taste and pitted monovarietal extra virgin olive oil (Itrana olive variety Azienda Madonna dell'Oливо), 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, Pecorino Romano Dop, and fresh basil. 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 monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana Azienda Madonna dell'Oливо), est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, élaboré avec du levain, des farines fines et des œufs de première qualité et enrichi de la saveur des tomates séchées Maida égouttées, du pecorino romano AOP et du basilic frais. 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 monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana Azienda Madonna dell'Oливо), 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 pecorino romano DOP y la albahaca fresca. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.*

*Die Handwerkskunst dieses Panevo mit leicht salzigem Geschmack und entsteinem, sortenreinem Olivenöl extra vergine (Olivensorte Itrana Azienda Madonna dell'Oливо) 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, Pecorino Romano gU und frischem Basilikum. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.*



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

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

1kg



## PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO REGGIANO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellesse e Frantoio del Frantoio Torretta), è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate e uova di primissima qualità, e arricchito dal sapore del tartufo bianco e parmigiano reggiano 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 organic extra virgin olive oil from the Salerno Hills PDO (Rotondella, Carpellesse and Frantoio del Frantoio Torretta olive varieties), 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 and Parmesan cheese 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 biologique de l'AOP des collines de Salerne (variétés d'olive Rotondella, Carpellesse et Frantoio del Frantoio Torretta), 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 œufs de première qualité, enrichi de la saveur de la truffe blanche et du parmesan 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 ecológico de la DOP Colinas de Salerno (variedades de aceituna Rotondella, Carpellesse y Frantoio del Frantoio Torretta), 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 y el queso parmesano 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 und biologischem nativem Olivenöl extra aus den Hügeln von Salerno (g.U.) (Olivensorten Rotondella, Carpellesse und Frantoio del Frantoio Torretta) 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 Parmesan angereichert wird, die ihm einen originellen Geschmack verleihen. Er eignet sich besonders gut als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.*

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

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

1kg



## PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO SENZA GLUTINE



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

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

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 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.*



# PANETTONE ARTIGIANALE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

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.*



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

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

400g

# PANETTONE ARTIGIANALE STRUDEL SENZA GLUTINE

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.*



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

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

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 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  
Formato disponibile*

**1kg 3kg**



## PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHE DEL VESUVIO



*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 disponibile*

**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 UVETTA CORINTO

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale, realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna e uova di primissima qualità il cui sapore è arricchito dalla presenza della vaniglia Bourbon del Madagascar ma, soprattutto, del fico bianco essiccato del Cilento Dop e dell'uvetta Corinto.

*The craftsmanship of this panettone is ensured by a natural leavening and an extremely traditional recipe. A special product, made with sourdough, fine flours, butter from Brittany and top quality eggs whose flavor is enriched by the presence of Bourbon vanilla from Madagascar but, above all, by the dried white Cilento PDO fig and Corinthian raisins.*

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

*La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial, elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Breaña y huevos de primera calidad cuyo sabor se enriquece con la presencia de una vainilla Bourbon de Madagascar pero, sobre todo, el higo blanco seco de Cilento Dop y las pasas Corinto.*

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und hochwertigen Eiern, deren Geschmack durch die Anwesenheit bereichert wird eine Bourbon-Vanille aus Madagaskar, vor allem aber die getrocknete weiße Feige von Cilento Dop und Corinto-Rosinen.*



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

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

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  
Formato disponibile*

1kg

L'artigianalità di questo panettone è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto speciale farcito con la crema al limoncello preparata con infuso di bucce di limone Costa d'Amalfi Igp e realizzato con lievito madre, farine pregiate, burro della Bretagna ed uova di primissima qualità. Il sapore finale è arricchito dalla vaniglia Bourbon del Madagascar.

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

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

*La elaboración artesanal de este panettone está garantizada por una levadura natural y una receta muy tradicional. Un producto especial relleno de crema de limoncello preparado con una infusión de cáscaras de limón IGP Costa d'Amalfi elaborado con masa madre, harinas finas, mantequilla de Bretaña y huevos de primera calidad. El sabor final está enriquecido con Bourbon Vanilla de Madagascar.*

*Die Handwerkskunst dieses Panettone wird durch einen natürlichen Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein besonderes Produkt, gefüllt mit Limoncello-Creme, zubereitet mit einem Aufguss von Zitronenschalen der Costa d'Amalfi IGP aus Sauerteig, feinem Mehl, Butter aus der Bretagne und Eiern höchster Qualität. Der finale Geschmack wird durch Bourbon-Vanille aus Madagaskar bereichert.*

# PANETTONE ARTIGIANALE 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 Breaña 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  
Formato disponibile*

1kg 3kg



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

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

**850g 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 Bretaña 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.*





## PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio evo monovarietale denocciolato (varietà oliva Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate e uova di primissima qualità e arricchito dal sapore dei pomodori secchi sgocciolati di Maida, del pecorino romano Dop, del basilico fresco. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

*The artisanal nature of this panevo, with a slightly salty taste and pitted monovarietal extra virgin olive oil (Itrana olive variety Azienda Madonna dell'Olivo), 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, Pecorino Romano Dop, and fresh basil. 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 monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, élaboré avec du levain, des farines fines et des œufs de première qualité et enrichi de la saveur de tomates séchées Maida égouttées, du pecorino romano AOP et du basilic frais. 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 monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana Azienda Madonna dell'Olivo), 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 pecorino romano DOP y la albahaca fresca. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.*

*Die Handwerkskunst dieses panevo mit leicht salzigem Geschmack und entsteinem, sortenreinem Olivenöl extra vergine (Olivensorte Itrana Azienda Madonna dell'Olivo) wird durch natürliches Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein einzigartiges Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl und hochwertigen Eiern und angereichert mit dem Geschmack von abgetropften getrockneten Maida-Tomaten, Pecorino Romano gU und frischem Basilikum. 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  
Formato disponibile / Verfügbar format  
Formato disponibile*

1kg



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

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

1kg

## PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO REGGIANO

L'artigianalità di questo panevo, dal gusto leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellese e Frantoio del Frantoio Torretta), è assicurata da una lievitazione naturale e da una ricetta estremamente tradizionale. Un prodotto unico, realizzato con lievito madre, farine pregiate e uova di primissima qualità. Il sapore del tartufo bianco e il parmigiano reggiano gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

*The artisanal nature of this panevo, with a slightly salty taste and organic extra virgin olive oil from the Salerno Hills Dop (Rotondella, Carpellese and Frantoio del Frantoio Torretta olive varieties), is ensured by natural leavening and an extremely traditional recipe. A unique product, made with sourdough, fine flours and top-quality eggs. The flavour of white truffle and parmesan cheese give it an original taste. 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 biologique AOP de la région des Collines Salerno (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio del Frantoio Torretta), est assurée par un levain naturel et une recette extrêmement traditionnelle. Un produit unique, élaboré à partir de levain, de farines fines et d'œufs de première qualité. La saveur de la truffe blanche et du Parmigiano Reggiano lui confèrent un goût original. 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 ecológico DOP de la zona de Collina Salerno (variedades de aceituna Rotondella, Carpellese y Frantoio del Frantoio Torretta), 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. El sabor de la trufa blanca y el Parmigiano Reggiano le dan un sabor original. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.*

*Die Handwerkskunst dieses Panevomit leicht salzigem Geschmack mit Bio-Olivenöl extra vergine gU aus der Region Colline Salerno (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio del Frantoio Torretta) wird durch natürliches Sauerteig und ein äußerst traditionelles Rezept gewährleistet. Ein einzigartiges Produkt, hergestellt aus Sauerteig, feinem Mehl und hochwertigen Eiern. Der Geschmack von weißem Trüffel und Parmigiano Reggiano verleiht ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders 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 Vesuvio 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 a la main / Von hand verpackt  
Empaquetado a mano*

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

1kg



# DUETTO FICO SANTOMIELE

## Confezione Regalo



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

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

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

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

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



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

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

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  
Formato disponibile*

1kg

## DUETTO PECORINO CALCAGNO

*Confezione Regalo*

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

*A totally new, elegant and refined package, which contains Panevo 'O Scarpariello 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 Scarpariello 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 Scarpariello 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 Scarpariello und eine Kiste Calcagno-Käse enthält, einen gewürzten Pecorino von Casa Madaio, der perfekt zu unserem speziellen Sauerteigprodukt passt.*



## DUETTO SAPORI PREGIATI

*Confezione Regalo*

Una confezione totalmente nuova, elegante e raffinata, che contiene il panevo salato al tartufo bianco e parmigiano Reggiano 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 Parmigiano Reggiano 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 Parmigiano Reggiano 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 Parmigiano Reggiano 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 Parmigiano Reggiano 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.*

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

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

1kg

# SCATOLA/BOX

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

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	PANETTONI ARTIGIANALE CLASSICO	8059300460238	08059300460238
PALB2000	PANETTONI ARTIGIANALE ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300460290	08059300460290
PCOR2000	PANETTONI ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO	8059300460276	08059300460276
PMAR2000	PANETTONI ARTIGIANALE MARRON GLACÈ	8059300460825	08059300460825
PSCA2000	PANETTONI ARTIGIANALE MANDORLATO SENZA CANDITI	8059300460245	08059300460245
PTRC2000	PANETTONI ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460269	08059300460269
PCBL2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI	8059300461280	08059300461280
PCGI2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA GIANDUIA	8059300460467	08059300460467
PCGL2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA GIN E LAMPONI	8059300461747	08059300461747
PGRA2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA ALLA GRAPPA DI GRECO DI TUFO E ALBICOCHE	8059300460344	08059300460344
PLIM2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300460320	08059300460320
PCPI2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA PISTACCHIO	8059300460368	08059300460368
PZAB2000	PANETTONI ARTIGIANALE CREMA ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE	8059300460375	08059300460375
PNOB2000	PANETTONI ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA BIANCA	8059300460405	08059300460405
PPGI2000	PANETTONI ARTIGIANALE PANDORATO CON CREMA GIANDUIA	8059300461525	08059300461525

# SCATOLA/BOX

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NÚMERO 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 CARTON/ 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 SCARPARIELLO	8059300460450	08059300460450
PATP2000	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO	8059300460498	08059300460498

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NÚMERO 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 CARTON/ CODE KARTON
PPAN2000	PANETTONE ARTIGIANALE PANDORATO	8059300460252	08059300460252

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NÚMERO 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 CARTON/ CODE KARTON
PCLA0750	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461839	08059300461839
PALB0750	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO	8059300460306	08059300460306
PCOR0750	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO	8059300460412	08059300460412
PMAR0750	PANETTONE ARTIGIANALE MARRON GLACÉ	8059300461693	08059300461693



# SCATOLA/BOX

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/Technische Information

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 CARTON/ 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 GIANDUJA	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

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 CARTON/ CODE KARTON
PCLA0500	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461426	08059300461426
PALB0500	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCHE DEL VESUVIO	8059300461464	08059300461464

## 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
PLIM0500	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300461471	08059300461471
PCGIO500	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA GIANDUIA	8059300460641	08059300460641
PGRA0500	PANETTONE ARTIGIANALE GRAPPA	8059300461495	08059300461495
PCPI0500	PANETTONE ARTIGIANALE PISTACCHIO	8059300461501	08059300461501

## 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	8059300460573	08059300460573
PFSG0400	PANETTONE ARTIGIANALE CIOCCOLATO SENZA GLUTINE	8059300460924	08059300460924
PSSG0400	PANETTONE ARTIGIANALE STRUDEL SENZA GLUTINE	8059300461334	08059300461334

# GIFT

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMERO 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 CARTON/ CODE KARTON
PCLA3000	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461068	08059300461068
PALB3000	PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCHHE DEL VESUVIO	8059300460504	08059300460504
PTRC3000	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300460535	08059300460535

# 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 CARTON/ CODE KARTON
PCCL2000	PANETTONE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461754	08059300461754
PCAL2000	PANETTONE ARTIGIANALE ALBIBOCCHIE DEL VESUVIO	8059300461761	08059300461761
PCCO2000	PANETTONE ARTIGIANALE FICO BIANCO DEL CILENTO E UVETTA CORINTO	8059300461860	08059300461860
PCLI2000	PANETTONE ARTIGIANALE CREMA LIMONCELLO	8059300461785	08059300461785
PCTR2000	PANETTONE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461778	08059300461778
PCPA2000	PANDORO	8059300460528	08059300460528
PCGA2000	PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARIELLO	8059300461846	08059300461846
PCTP2000	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO E PARMIGIANO REGGIANO	8059300460795	08059300460795

## CAPPELLIERA/HAT BOX

### INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/Technische Information

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
PCPA0850	PANDORO	8059300461914	08059300461914

## 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 ALBICOCCHE DEL VESUVIO	8059300461808	08059300461808
PCCO1000	DUETTO FICO SANTOMIELE	8059300461815	08059300461815
PCGA1000	DUETTO PECORINO CALCAGNO	8059300461822	08059300461822
PCTP1000	DUETTO SAPORI PREGIATI	805930460801	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	PANETTONI ARTIGIANALE CLASSICO	8059300461877	08059300461877
PCAL3000	PANETTONI ARTIGIANALE ALBICOCCHE DEL VESUVIO	8059300461884	08059300461884
PCTR3000	PANETTONI ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461891	08059300461891

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information



### SCATOLA / BOX

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

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

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

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information



### SCATOLA / BOX

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

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

### SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

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

## INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/  
Información técnica/ Technische Information



### CAPPELLIERA / HAT BOX

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

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

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

***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