



Ammore

LIEVITATI SENZA TEMPO

PANEVO & PANDOLCE



**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.



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



Il nostro **PACKAGING** **2023**



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



PanDolce Artigianale BRIOCHE



*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

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

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

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

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

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

PanDolce Artigianale

CLASSICO

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

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

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

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

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



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

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

500g

PanDolce Artigianale

TRE CIOCCOLATI

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

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

Un produit au levain doux et délicieux qui évoque les saveurs, pr ofumi et souvenirs des festivités tout au long de l'année. Idéal aussi bien au petit-déjeuner qu'en dessert, il est composé de levain, de farines fines, de beurre de Bretagne et d' ufs de première qualit . La recette traditionnelle, sans conservateurs ni matières grasses hydrog n es, est agr ment e de p pites de chocolat noir, blanc et au lait Domori et de vanille Bourbon de Madagascar.

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

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



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

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

500g

PanEvo Artigianale

CAVOLO NERO, VERZA E FORMAGGIO

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

Leavened slightly salted with organic extra virgin olive oil from Colline Salernitane Dop (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of black cabbage and Savoy cabbage (both organic and dried in pieces), together with seasoned Gran Capra goat cheese, give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Légèrement salée, levée avec de l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio del Frantoio Torretta). La saveur du chou noir et du chou de Milan (biologiques et séchés en morceaux), ainsi que le fromage de chèvre affiné, lui confèrent un goût original. Il convient particulièrement à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra ecológico de Colline Salernitane Dop (variedades de aceituna Rotondella, Carpellese y Frantoio del Frantoio Torretta). El sabor de la col negra y de la col rizada (ambas ecológicas y secas en trozos), junto con el queso de cabra curado, le dan un sabor original. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Leicht gesalzen, gesäuert mit Bio-Olivenöl extra vergine von Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio del Frantoio Torretta). Das Aroma des Schwarzkohls und des Wirsings (beide biologisch und in Stücken getrocknet) verleihen ihm zusammen mit dem reifen Ziegenkäse einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.



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

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

500g

PanEvo Artigianale

NERANO

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

Leavened slightly salted with organic extra virgin olive oil from Colline Salernitane Dop (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of organic dried courgettes in pieces and provolone del monaco give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

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

Ligeramente salado y fermentado con aceite de oliva virgen extra ecológico de Colline Salernitane Dop (variedades de aceituna Rotondella, Carpellese y Frantoio del Frantoio Torretta). El sabor de los calabacines ecológicos secos en trozos y el provolone del monaco le dan un sabor original. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

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



*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

PanEvo Artigianale

'O SCARPARIELLO

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

Leavened slightly salted with pitted single-variety extra virgin olive oil (Itrana olive variety from the Madonna dell'Olio company). The flavor of drained Maida dried tomatoes, Pecorino Romano Dop and fresh basil give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé avec de l'huile d'olive extra vierge monovariétale dénoyautée (variété d'olive Itrana de l'entreprise Madonna dell'Olio). La saveur des tomates séchées Maida égouttées, du pecorino romano AOP et du basilic frais lui confèrent une saveur originale. Il convient particulièrement à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra monovarietal deshuesado (variedad de aceituna Itrana de la empresa Madonna dell'Olio). El sabor de los tomates secos Maida escurridos, el pecorino romano DOP y la albahaca fresca le aportan un sabor original. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

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



*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

PanEvo Artigianale

RUCOLA E PARMIGIANO

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

Leavened slightly salted with organic extra virgin olive oil from Colline Salernitane Dop (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of organic rocket dried in pieces, drained dried tomatoes from Maida and parmigiano reggiano give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Produit au levain légèrement salé à l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio del Frantoio Torretta). La saveur de la roquette bio séchée en morceaux, les tomates séchées Maida égouttées et le très parmigiano reggiano lui confèrent un goût original. Il convient particulièrement à l'apéritif et pour toute occasion spéciale.

Producto fermentado ligeramente salado con aceite de oliva virgen extra ecológico de Colline Salernitane Dop (variedades de aceituna Rotondella, Carpellese y Frantoio del Frantoio Torretta). El sabor de la rúcula seca ecológica en trozos, los tomates secos Maida escurridos y el parmigiano reggiano le dan un sabor original. Es especialmente indicado como aperitivo y para cualquier ocasión especial.

Leicht gesalzenes Sauerteigprodukt mit Bio-Olivenöl extra vergine von Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio del Frantoio Torretta). Der Geschmack des getrockneten Bio-Rucola in Stücken, der abgetropften getrockneten Maida-Tomaten und des sehr parmigiano reggiano ihm einen originellen Geschmack. 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

500g

PanEvo Artigianale

TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO REGGIANO

Lievitato leggermente salato con olio extravergine di oliva biologico delle Colline Salernitane Dop (varietà oliva Rotondella, Carpellese e Frantoio del Frantoio Torretta). Il sapore del tartufo bianco e il parmigiano Reggiano gli conferiscono un gusto originale. È particolarmente adatto come aperitivo e per ogni occasione speciale.

Leavened slightly salted with organic extra virgin olive oil from Colline Salernitane Dop (Rotondella, Carpellese and Frantoio olive varieties from Frantoio Torretta). The flavor of white truffle and Parmigiano Reggiano give it an original taste. It is particularly suitable as an aperitif and for any special occasion.

Légèrement salée, levée avec de l'huile d'olive extra vierge biologique de la Colline Salernitane Dop (variétés d'olives Rotondella, Carpellese et Frantoio del Frantoio Torretta). 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.

Ligeramente salado y fermentado con aceite de oliva virgen extra ecológico de Colline Salernitane Dop (variedades de aceituna Rotondella, Carpellese y Frantoio del Frantoio Torretta). 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.

Leicht gesalzen, gesäuert mit Bio-Olivenöl extra vergine von Colline Salernitane Dop (Olivensorten Rotondella, Carpellese und Frantoio del Frantoio Torretta). Der Geschmack von weißem Trüffel und Parmigiano Reggiano verleiht ihm einen originellen Geschmack. Er eignet sich besonders als Aperitif und für jeden besonderen Anlass.



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

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

500g

SCATOLA/BOX

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/Technische Information

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTICULO/ARTIKELNUMMER	500 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
TBR0500	PANDOLCE ARTIGIANALE BRIOCHE	8059300461044	08059300461044
TCLA0500	PANDOLCE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300460993	08059300460993
TTRC0500	PANDOLCE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300461631	08059300461631
PACB0500	PANEVO ARTIGIANALE CAVOLO NERO, VERZA E FORMAGGIO	8059300461372	08059300461372
PANE0500	PANEVO ARTIGIANALE NERANO	8059300461389	08059300461389
TSCA0500	PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARELLO	8059300460955	08059300460955
PARU0500	PANEVO ARTIGIANALE RUCOLA E PARMIGIANO	8059300461341	08059300461341
PATP0500	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO REGGIANO	8059300461747	08059300461747

SACCHETTO / BAG

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

CODICE ARTICOLO ARTICLE NUMBER/NUMÉRO D'ARTICLE/ NÚMERO DE ARTICULO/ARTIKELNUMMER	500 G	CODICE EAN EAN CODE/ CODE EAN/ CÓDIGO EAN/ EAN-CODE	CODICE CARTONE PACK CODE/CODE CARTON/ CÓDIGO CARTÓN/CODE KARTON
TBR0500	PANDOLCE ARTIGIANALE BRIOCHE	8059300462003	08059300462003
TCLA0500	PANDOLCE ARTIGIANALE CLASSICO	8059300462010	08059300462010
TTRC0500	PANDOLCE ARTIGIANALE TRE CIOCCOLATI	8059300462027	08059300462027
PACV0500	PANEVO ARTIGIANALE CAVOLO NERO, VERZA E FORMAGGIO	8059300461952	08059300461952
PANE0500	PANEVO ARTIGIANALE NERANO	8059300461969	08059300461969
TSCA0500	PANEVO ARTIGIANALE 'O SCARPARELLO	8059300461976	08059300461976
PARU0500	PANEVO ARTIGIANALE RUCOLA E PARMIGIANO	8059300461990	08059300461990
PATP0500	PANEVO ARTIGIANALE TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO REGGIANO	8059300461983	08059300461983

INFORMAZIONI TECNICHE

Technical info/ Informations techniques/
Información técnica/ Technische Information



SCATOLA / BOX

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

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	500 G 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	5	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	610 G 21,5 oz	CARTONI PER STRATO <i>CARTONS PER LAYER</i>	4	DIMENSIONE PALLET <i>PALLET DIMENSIONS</i>	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE <i>GROSS WEIGHT PACK</i>	3,050 KG 107,5 oz	CARTONI PER PALLET <i>PACKS PER PALLET</i>	40	ALTEZZA PALLET <i>PALLET HEIGHT</i>	193 CM
PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT PALLET</i>	122 KG 4,303,4 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLET</i>	200		

SACCHETTO / BAG

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

PESO NETTO PEZZO <i>NET WEIGHT PIECE</i>	500 G 17,6 oz	PEZZI PER CARTONE <i>PIECES PER PACK</i>	6	NUMERO STRATI <i>LAYERS NUMBER</i>	10
PESO LORDO PEZZO <i>GROSS WEIGHT PIECE</i>	610 G 21,5 oz	CARTONI PER STRATO <i>CARTONS PER LAYER</i>	4	DIMENSIONE PALLET <i>PALLET DIMENSIONS</i>	80X120 CM
PESO LORDO CARTONE <i>GROSS WEIGHT PACK</i>	3,050 KG 107,5 oz	CARTONI PER PALLET <i>PACKS PER PALLET</i>	40	ALTEZZA PALLET <i>PALLET HEIGHT</i>	193 CM
PESO LORDO PALLET <i>GROSS WEIGHT PALLET</i>	122 KG 4,303,4 oz	PEZZI PER PALLET <i>PIECES PER PALLET</i>	240		

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