



SORELLE

AMARI

TOSCANA

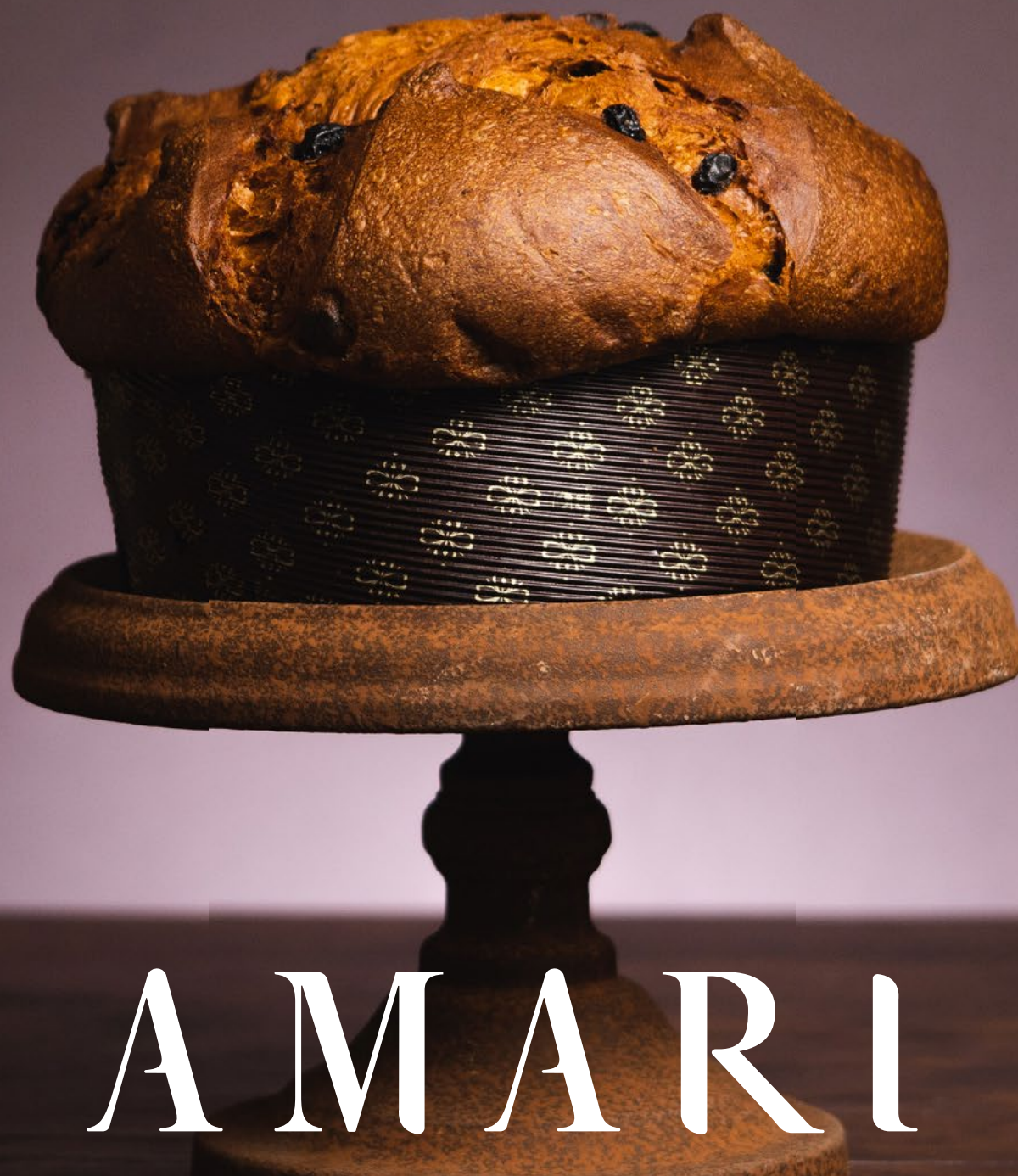


AMARI

Amari nasce a Carmignano, un piccolo borgo della campagna toscana, dove un patrimonio culturale, una ricchezza di aromi e sapori ispirano la ricerca dell'eccellenza delle sorelle Lorella e Mariella Amari.

The rich cultural heritage and the peculiarity of aromas and flavors have always inspired sisters Lorella and Mariella Amari to the research of excellence.

I PANETTONI



AMARI

Il Panettone è il re dei lievitati italiani, ed è per questo che nel laboratorio Amari viene realizzato col massimo rispetto.

Solo le migliori materie prime, burro da panna fresca, lievito madre e una lenta, dolce lievitazione fanno parte della ricetta che insegna la tradizione. La creatività aggiunta nelle combinazioni di gusti invece, è la firma di Amari.

Panettone is the king of Italian leavened cakes, and this is why in the Amari laboratory is made with the utmost respect.

Only the best ingredients, fresh cream butter, mother yeast and a slow, gentle leavening, in keeping with tradition.

The tasty and original combinations of flavors are the result of Amari's own creativity.

FATTO A MANO
A CARMIGNANO,
IN TOSCANA

*HANDMADE IN
CARMIGNANO, TUSCANY*

SOLO LIEVITO
MADRE

ONLY MOTHER YEAST

PIÙ DI 40 ORE
DI LIEVITAZIONE
NATURALE

*MORE THAN 40 HOURS
OF NATURAL LEAVENING*

SENZA
CONSERVANTI

PRESERVATIVE-FREE



PANETTONE

CLASSICO Uvetta e Canditi with Raisins and Candied Orange

LA RICETTA CHE CUSTODISCE LA TRADIZIONE: VIVACE UVETTA SULTANINA E DOLCI SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE
THE TRADITIONAL RECIPE: TASTY SULTANAS AND SWEET CANDIED ORANGE ZESTS



PANETTONE

Cioccolato with Chocolate

INTENSO CIOCCOLATO FONDENTE NELLA PIÙ GOLOSA DELLE RICETTE
EXTRA DARK CHOCOLATE IN THE MOST DELICIOUS RECIPE



PANETTONE

Cioccolato e Rum with Chocolate and Rum

TRAVOLGENTE INCONTRO TRA LA DOLCEZZA DEL CIOCCOLATO E L'AROMA DECISO DEL RUM
SURPRISING MATCH BETWEEN THE SWEETNESS OF CHOCOLATE AND THE STRONG AROMA OF RHUM



PANETTONE

Fichi e Vin Santo with Figs and Vin Santo

LA PIÙ TOSCANA DELLE RICETTE: IL FAMOSO VINO DA DESSERT TOSCANO E DOLCI FICHI DI CARMIGNANO
THE CLASSIC TUSCAN RECIPE: THE FAMOUS TUSCAN DESSERT WINE AND SWEET FIGS FROM CARMIGNANO



PANETTONE

Uvetta e Rum with Raisins and Rum

SUCCOSA UVETTA SULTANINA E UN'AROMATICA BAGNA AL RUM PER UNA CALDA NOTA AVVOLGENTE
JUICY SULTANAS AND THE AROMATIC PRESENCE OF RHUM FOR A WARM ENVELOPING NOTE



PANETTONE

Albicocca e Cioccolato Bianco with Apricot and White Chocolate

ELEGANTE E RAFFINATO, CON UNA GLASSATURA AL CIOCCOLATO BIANCO E VELLUTATE ALBICOCHE
ELEGANT AND EXCLUSIVE TASTE, WITH A WHITE CHOCOLATE GLAZE AND APRICOTS



PANETTONE

Pistacchio with Pistachio Cream

UN INCONTRO IRRESISTIBILE: LA DOLCE FRAGRANZA DEL PANETTONE SPOSA IL SAPORE UNICO E INTENSO DEL PISTACCHIO
AN INCREDIBLE PAIRING: THE SWEET FRAGRANCE OF PANETTONE AND THE UNIQUE AND INTENSE FLAVOR OF PISTACHIO



PANETTONE

Limone with Lemon

LA VARIANTE PIÙ FRESCA E PROFUMATA, PER UN ASSAGGIO CHE HA IL SAPORE DEL SUD
FRESHNESS, SCENT AND FRAGRANCE FOR A RARE BALANCE OF SOUTHERN FLAVORS





AMARI

— SORELLE —
AMARI

AMARI s.r.l.

Via Guido Rossa, 81/83 - 59015 Carmignano (PO) - Italy
info@dolciamari.it _ dolciamari.it