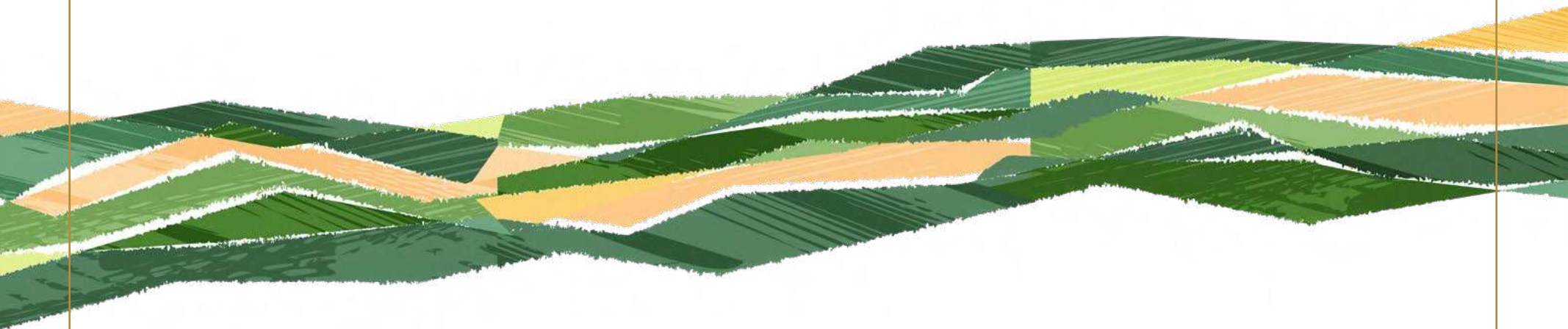


— SORELLE —

AMARI

BISCOTTIFICIO ARTIGIANALE **TOSCANO**



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.

— SORELLE —
AMARI

CANTUCCINI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade

Tipici della tradizione toscana, i cantuccini sono biscotti rinomati per la loro croccantezza e l'irresistibile fragranza.

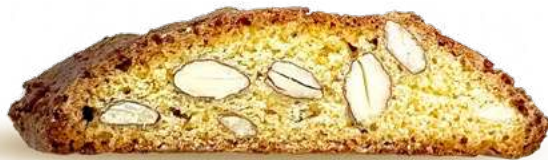
Nel laboratorio Amari vengono preparati a mano, con i migliori ingredienti, unendo tradizione e creatività, nella ricerca di nuovi capolavori di gusto.

Typical of Tuscan tradition, cantuccini are biscuits renowned for their crunch and irresistible fragrance. In the Amari workshop, they are handmade using the finest ingredients, blending tradition with creativity in the pursuit of new masterpieces of flavor.



CANTUCCINI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade



Cantuccini alle Mandorle
Almonds Cantuccini



Cantuccini alle Mandorle e Pistacchi
Almonds and Pistachio Cantuccini



Cantuccini ai Fichi e Mandorle
Figs and Almonds Cantuccini



Cantuccini al Cioccolato
Chocolate Cantuccini

CANTUCCINI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade



Cantuccini all'Arancia e Cioccolato
Orange and Chocolate Cantuccini



Cantuccini con Cioccolato a pezzi
Chocolate chunks Cantuccini



Cantuccini Golosi con Cioccolato a pezzi
Cantuccini Golosi with Chocolate chunks



Cantuccini Golosi con Nocciole
Cantuccini Golosi with Hazelnuts

BISCOTTI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade

I biscotti Amari sono realizzati a mano con le migliori materie prime che vengono selezionate e miscelate con cura per trovare l'equilibrio perfetto che consente di mantenere distinte le fragranze originarie.

Amari biscuits are handmade with the best raw materials that we select and mix carefully to achieve the perfect balance that allows the original flavours to be preserved.



BISCOTTI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade



Frollini al Caffè espresso
Espresso Coffee biscuits



Carmignanini al Gianduia
Gianduia Carmignanini



Carmignanini al Pistacchio
Pistachio Carmignanini



Gastone con Mandorle e Nocciole
Gastone with Almonds and Hazelnuts



Dolciamari con Nocciole e Cacao
Dolciamari with Hazelnuts and Cocoa



Biscotti al Burro salato
Salted Butter biscuits

BISCOTTI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade



Fiore al Burro
Butter biscuits



Fiocchetti al Burro
Twisted Butter biscuits



Fiocchetti al Cioccolato
Twisted Cocoa biscuits



Occhi di bue alla Mora
Blackberry jam biscuit



Occhi di bue alla Fragola
Strawberry jam biscuits



Occhi di bue all'Albicocca
Apricot jam biscuits

BISCOTTI

Realizzati interamente a mano
Entirely handmade



Granai al Cioccolato
Chocolate Granai



Carletti all'Arancia e Cioccolato
Orange and Chocolate Carletti



Carletti all'Uvetta
Sultanas Carletti



Frollini alla farina
di Riso e Cioccolato fondente
Chocolate and Rice
flour biscuits



Frollini di Grano Saraceno
con Zenzero e Limone
Buckwheat flour, Ginger
and Lemon biscuits



Frollini con farina integrale,
semi misti e Olio Extravergine di Oliva
Whole wheat flour, mixed seeds
and Extra Virgin Olive Oil biscuits



Frollini con farina
di Farro macinata a pietra
Spelt flour biscuits

— SORELLE —

AMARI



OGNIGIORNO

Semplici dolcezze quotidiane, gesti familiari che profumano di casa, di quiete e di tempo che scorre lento. Carezze delicate, promesse di bontà che accompagnano l'inizio di ogni nuovo giorno e sanno addolcire ogni momento della giornata.

Simple everyday sweetnesses, familiar gestures that taste of home, of quiet and of time passing slowly. Gentle caresses, promises of goodness that accompany the beginning of each new day and sweeten every moment.



I FROLLINI



**Frollini alle Mandorle
e Nocciole**
Almond and hazelnuts
shortbread biscuits

Frollini al Cacao
Cocoa
shortbread biscuits

**Frollini alla farina
di Riso**
Rice flour
shortbread biscuits

LE FETTE



Fette biscottate
classiche
Classic Rusks



Fette biscottate
integrali
Wholemeal flour
Rusks



Fette biscottate
senza zucchero
Sugar-free Rusks



Pan brioche
croccante
Crispy
Pan brioche

IL TRONCHETTO



Tronchetto Toscano con Cantuccini in pezzi e Vinsanto
with Cantuccini in pieces and Vinsanto

LE CROSTATE



ALBICOCCA
Apricot



FRAGOLA
Strawberry



MORA
Blackberry



FRUTTI DI BOSCO
Berries



VISCIOLATA
Sour Cherries



I TORRONI



TORRONE MORBIDO
ALLE MANDORLE

TORRONE MORBIDO
AL PISTACCHIO

TORRONE MORBIDO
ALLE NOCCIOLE



— SORELLE —
AMARI

I BISCOTTINI SALATI

I biscottini salati Sorelle Amari sono ideali per uno snack ricco di sapore o per un aperitivo. Pomodoro e origano, rosmarino, cipolla e pesto, croccanti e gustosi, portano in tavola un tocco mediterraneo e sfizioso.

Sorelle Amari's savory cookies, infused with tomato, oregano, rosemary, onion, and pesto, are a crispy, flavorful Mediterranean snack perfect for sharing and elevating any gathering.

I BISCOTTINI SALATI



BISCOTTINI SALATI
ALL'OLIO DI OLIVA

OLIVE OIL
SAVOURY BISCUITS

BISCOTTINI SALATI
AL ROSMARINO

ROSEMARY
SAVOURY BISCUITS

BISCOTTINI SALATI
AL POMODORO E
ORIGANO

SAVOURY BISCUITS
WITH TOMATOES AND OREGANO

BISCOTTINI SALATI
AL PESTO

SAVOURY BISCUITS
WITH BASIL PESTO

BISCOTTINI SALATI
ALLA CIPOLLA

SAVOURY BISCUITS
WITH ONION

Fiore al TARUFO

Un sogno soffice, dove il profumo intenso del tartufo accarezza l'anima.
A soft dream, where the rich aroma of truffle gently caresses the soul.



PANETTONE

Artigianale, a lievitazione naturale
Artisanal, naturally leavened

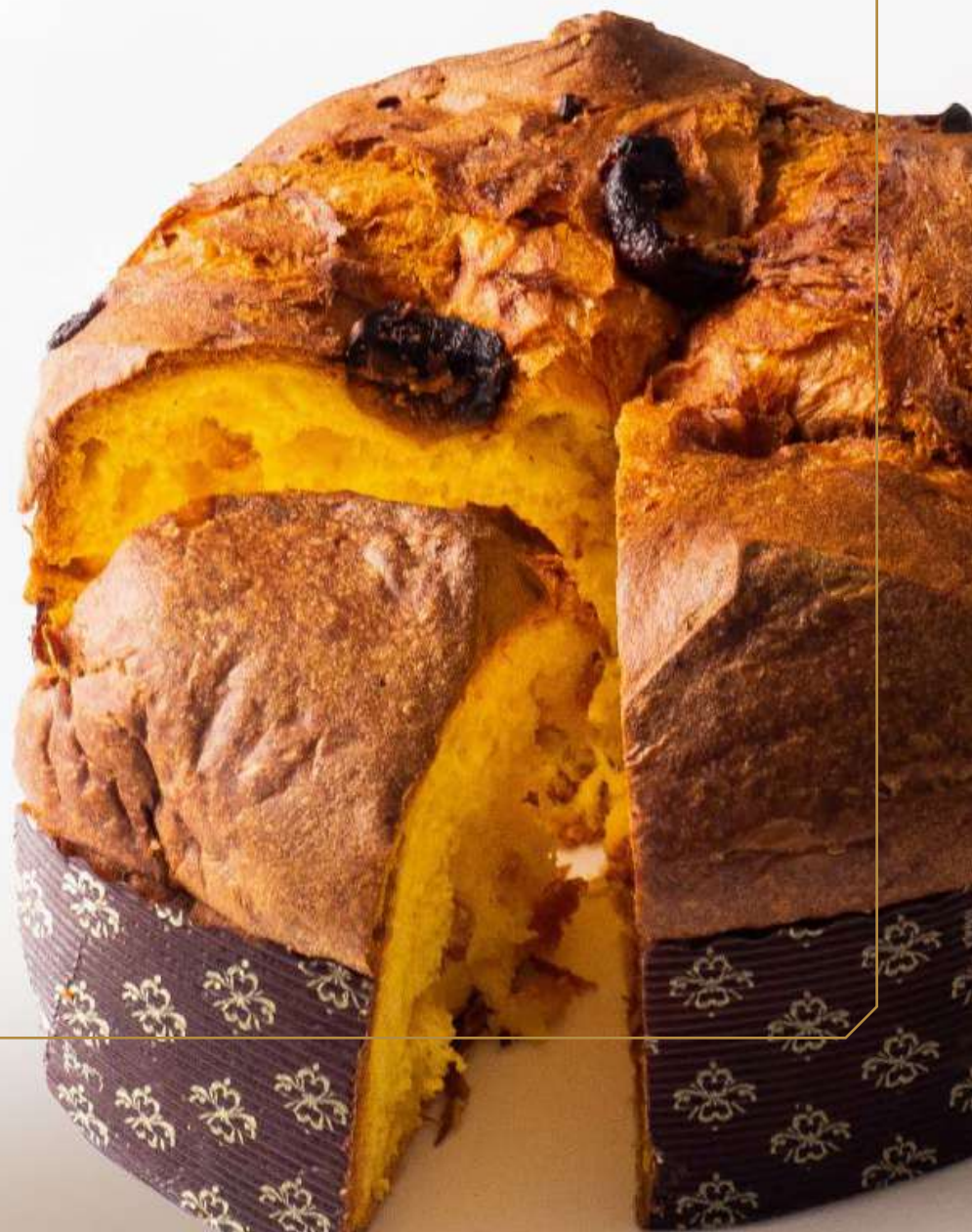
Il Panettone è il re dei lievitati italiani; per questo nel laboratorio Amari viene realizzato col massimo rispetto. Solo le migliori materie prime, burro purissimo, lievito madre e una lenta, dolce lievitazione fanno parte della ricetta che insegna la tradizione.

La fantasia aggiunta nelle combinazioni di gusti invece, è la firma 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.



PANETTONE

CLASSICO

con Uvetta e Arancia candita
with Sultanas and candied Orange



PANETTONE

CIOCCOLATO

con gocce di Cioccolato fondente
with dark Chocolate chips



PANETTONE

CIOCCOLATO E RUM

con gocce di Cioccolato fondente e bagna al Rum
with dark Chocolate chips and Rum



PANETTONE

FICHI E VIN SANTO

con Fichi e bagna al Vin Santo
with Figs and Vin Santo syrup



PANETTONE

UVETTA E RUM

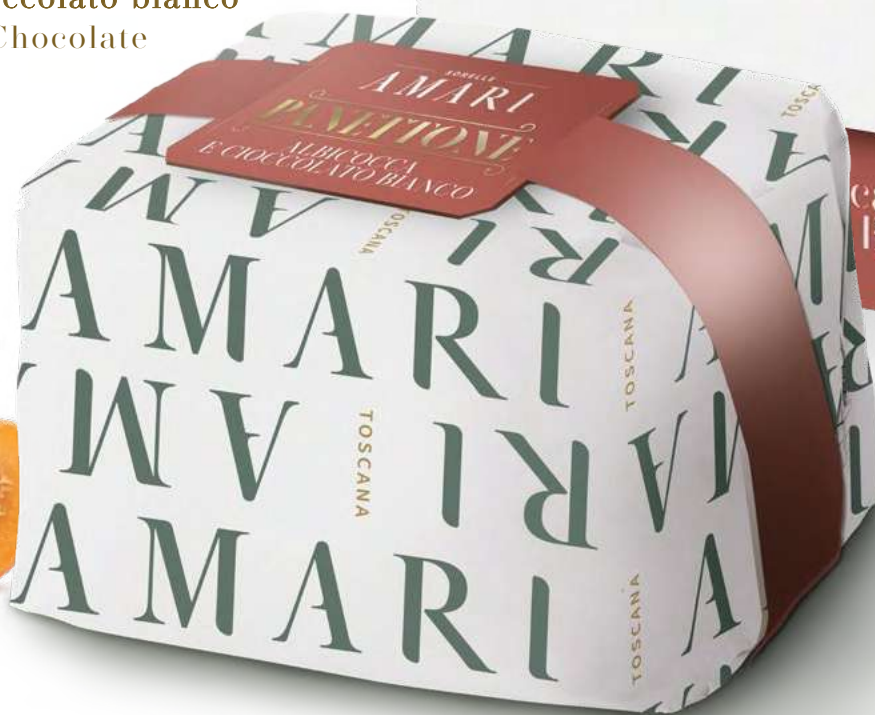
con Uvetta e bagna al Rum
with Sultans and Rum syrup



PANETTONE

ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO

con Albicocche e glassa al Cioccolato bianco
with Apricot and white Chocolate

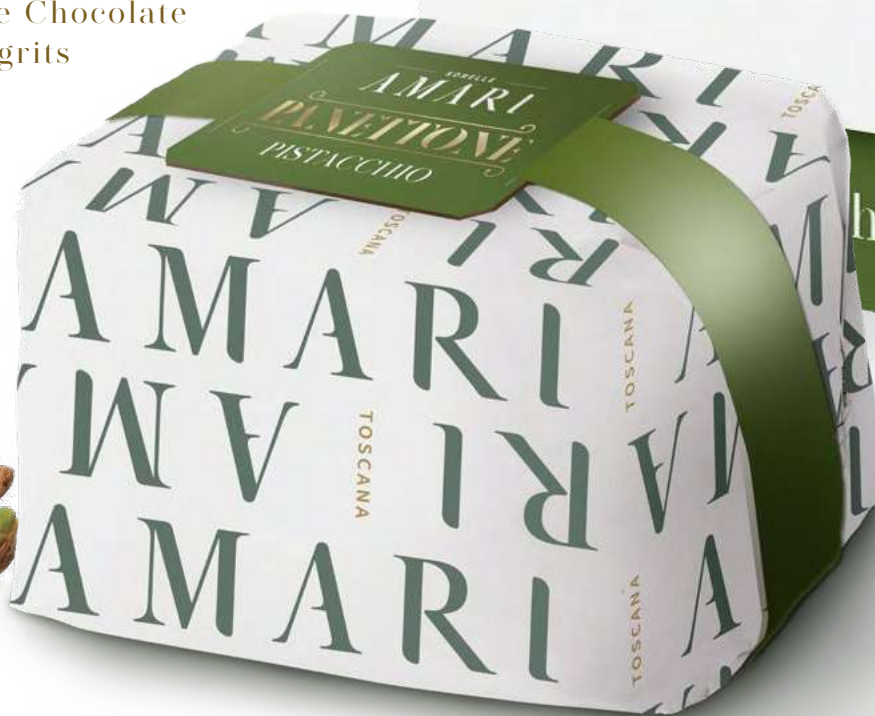


PANETTONE

PISTACCHIO

con crema al Pistacchio, glassa al Cioccolato
bianco e granella di Pistacchio

with Pistachio cream, white Chocolate
icing and Pistachio grits



PANETTONE

LIMONE

con Limone candito, glassa al Cioccolato bianco
e crumble al Limone

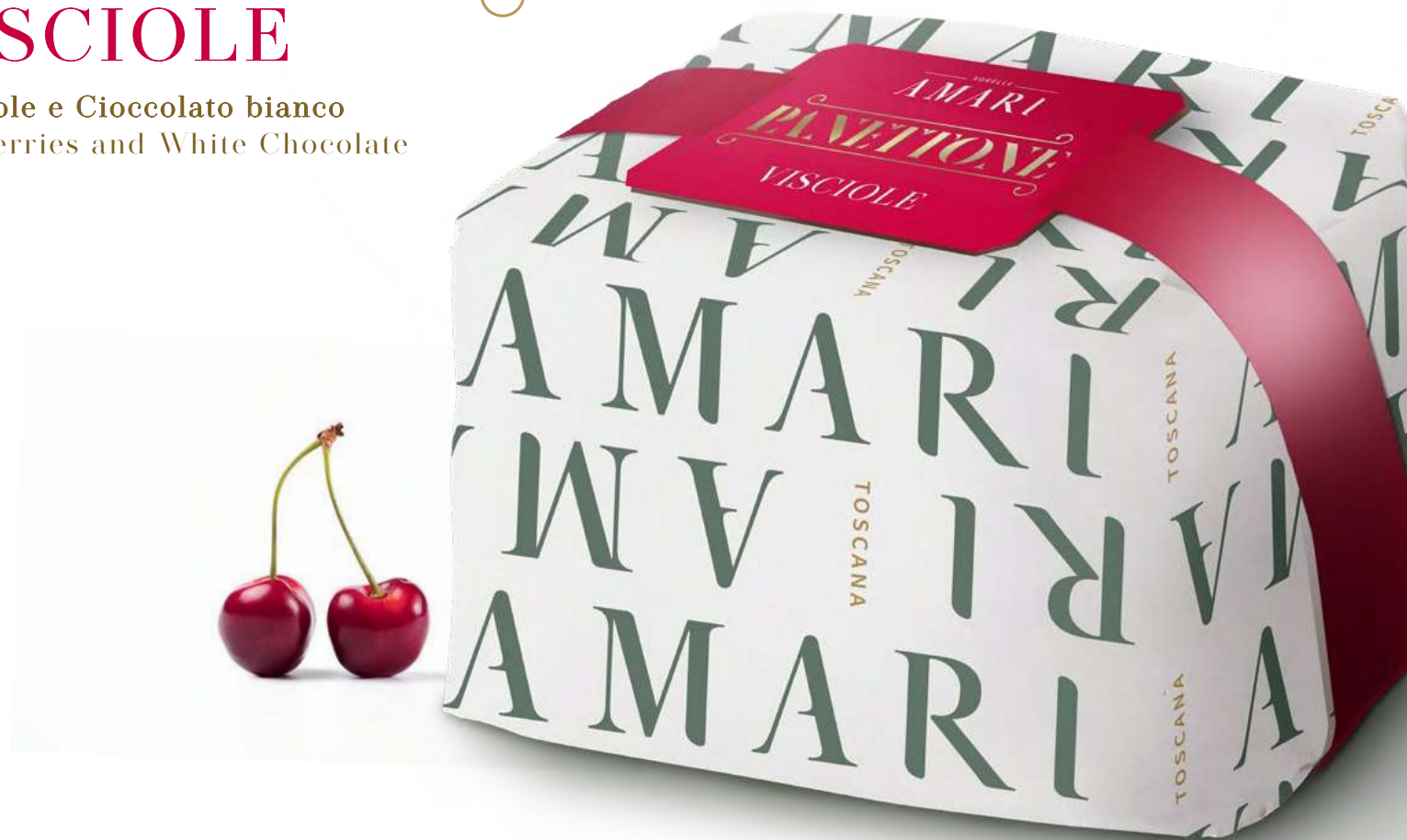
with candied Lemon, white Chocolate icing
and Lemon crumble



PANETTONE

VISCIOLE

con Visciole e Cioccolato bianco
with Sour Cherries and White Chocolate



PANETTONE

CAFFÈ

con gocce di Cioccolato fondente e bagna al Caffè
with dark Chocolate chips
and Coffee syrup



PANDORA

Una nuvola dorata che sa di festa e dolcezza
A golden cloud that tastes of celebration
and sweetness



COLOMBA

Artigianale, a lievitazione naturale
Artisanal, naturally leavened

Soffice e profumata, la colomba Amari vine realizzata con solo ingredienti di altissima qualità, un'accurata lavorazione e una dolce, lenta lievitazione.

Farina, uova e burro si trasformano così nel dolce tradizionale simbolo di pace in Italia.

Soft and fragrant, the Amari colomba is made with only the highest quality ingredients, careful processing and gentle, slow rising. Flour, eggs and butter are thus transformed into the traditional sweet symbol of peace in Italy.



COLOMBA

CLASSICA

con Arancia Candita e glassa alle Mandorle
with candied Orange and Almond icing



COLOMBA

ENEZIANA

senza canditi, con glassa alle Mandorle
without candied fruit, with Almond icing



COLOMBA CIOCCOLATO

con gocce di Cioccolato
e glassa al Cioccolato fondente
with chocolate chips and dark chocolate icing



COLOMBA

CIOCCOLATO E RUM

con gocce di Cioccolato, bagna al Rhum
e glassa al Cioccolato fondente
with Chocolate chips, Rum syrup
and dark Chocolate icing



COLOMBA

FICHI E VIN SANTO

con Fichi, bagna al VinSanto e glassa alle Mandorle
with Figs, Vin Santo syrup and Almond icing



COLOMBA

LIMONE

con Limone candito, glassa al Cioccolato bianco
e crumble al Limone

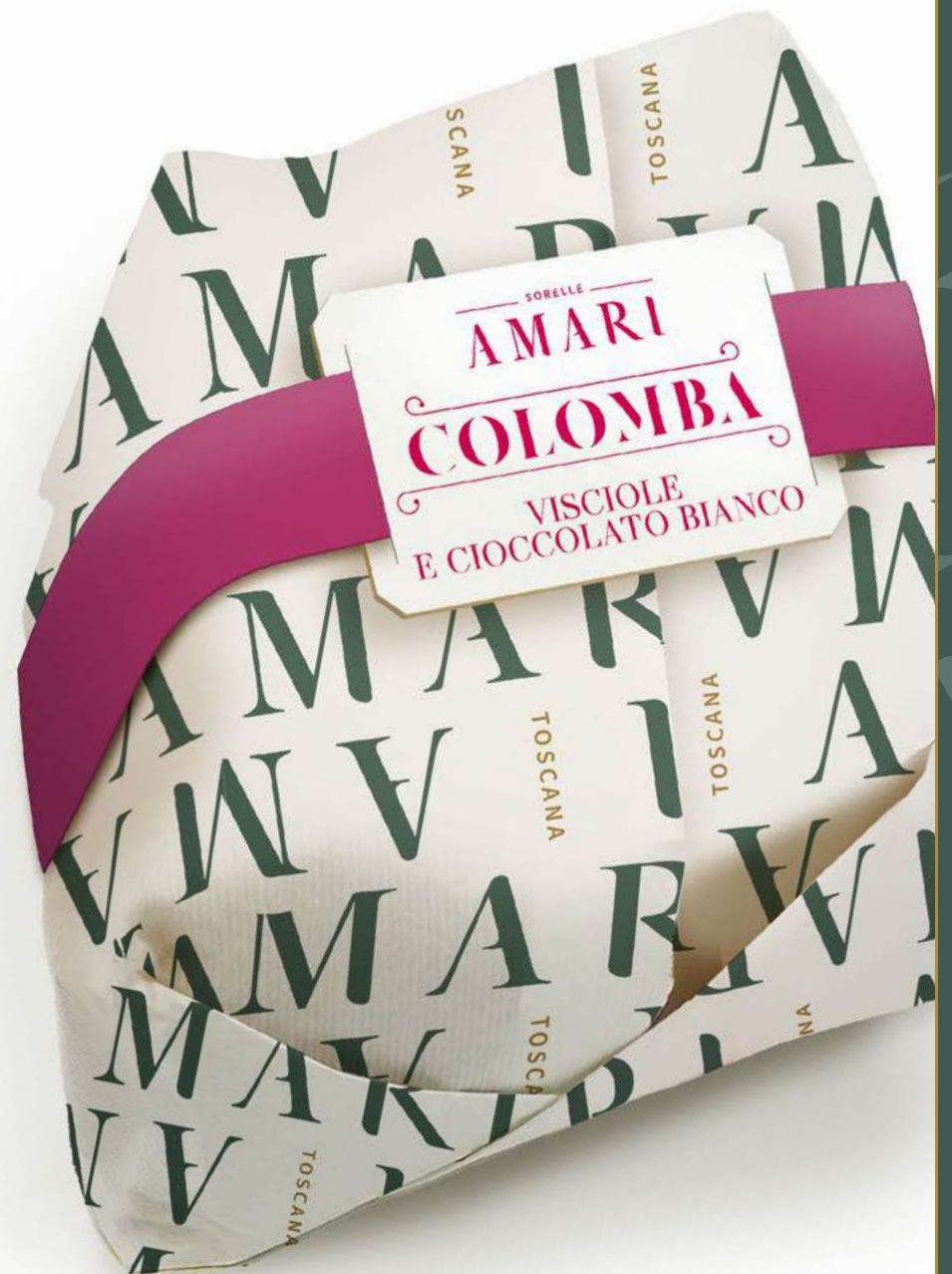
with candied Lemon, white Chocolate icing
and Lemon crumble



COLOMBA

VISCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

con Visciole e glassa al Cioccolato bianco
with Sour Cherries and Chocolate icing



— SORELLE —

AMARI

BISCOTTIFICIO ARTIGIANALE **TOSCANO**

AMARI s.r.l.

Via Guido Rossa, 81/83 - 59015 Carmignano (PO) - Italy

T / +39 0558719677

info@dolciamari.it

dolciamari.it