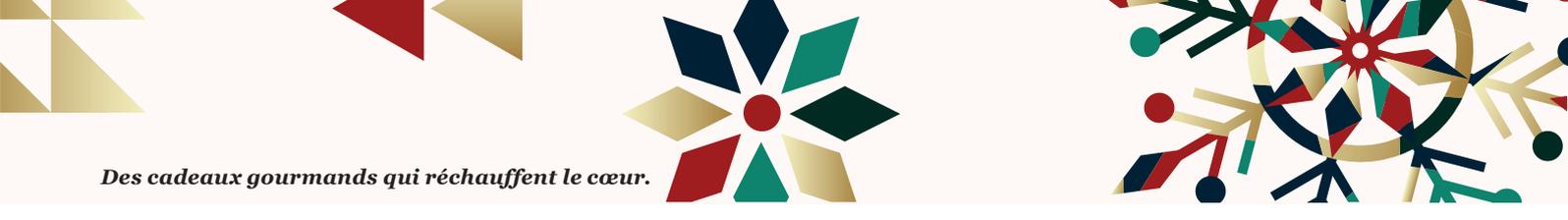




LEVONI[®]
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

NOËL
2025



Des cadeaux gourmands qui réchauffent le cœur.

Cette année encore, Levoni célèbre Noël avec une collection de coffrets gourmands exclusifs qui surprendront et raviront vos proches. En 2025, Levoni vous propose d'embarquer pour un voyage sensoriel à la découverte de l'excellence gastronomique italienne. Dégustez des produits sélectionnés, vivez une expérience authentique et mémorable.

Les nouveaux coffrets contiennent les spécialités Levoni les plus appréciées ainsi qu'une sélection de produits élaborés à partir d'ingrédients de premier choix, spécialement choisis pour l'occasion. Ces saveurs authentiques racontent l'histoire d'une marque réputée pour son savoir-faire artisanal et son respect des traditions.

Ces cadeaux gourmands sont pensés pour être partagés en famille ou entre amis. Ils expriment l'affection que vous éprouvez pour vos proches, même à distance. À Noël plus que jamais, les plaisirs de la table rassemblent.

Passez d'agréables fêtes en famille avec Levoni

Découvrez les coffrets cadeaux Noël 2025 : faites des cadeaux inoubliables en toute simplicité.

LA CHARCUTERIE LEVONI - 100 % viande italienne - Sans gluten ni lactose

Cotechino précuit Cuit à la vapeur ce cotechino dégage un parfum inimitable et envoûtant. Riche et aromatique, sa farce relevée aux épices fraîches mouluées exalte le goût plein et rond de la viande. Un classique des fêtes de fin d'année prêt en quelques minutes seulement.

Salame Vecchia Osteria® Un saucisson à l'ail aux saveurs authentiques préparé dans le respect des traditions. Vous apprécierez sa rondeur autant que ses notes épicées et son profil aromatique riche et puissant. Le saucisson Vecchia osteria est embossé dans un boyau naturel et ficelé à la main dans le respect des traditions charcutières italiennes. Un cadeau idéal à partager.

Saucisson à la truffe Une rencontre magique entre le savoir-faire charcutier et l'arôme inimitable de la truffe d'été. Les copeaux de truffe noire enrichissent la pâte de ce saucisson et lui confèrent un profil aromatique intense et distingué. Un produit raffiné, parfait pour les grandes occasions.

Salame del Po Le salame del Po conquiert les connaisseurs par sa douceur, sa rondeur, et ses notes de poivre et de clous de girofle délicatement hachés au vin. Il est embossé dans un boyau naturel et ficelé à la main dans le respect des traditions charcutières de la plaine du Pô.

Salame amabile Le salame amabile se distingue par son goût délicat et harmonieux relevé par de fines notes de poivre et de paprika. Sa farce fine en fait un saucisson moelleux très plaisant au palais. Fidèle à son nom, ce salame séduit par sa douceur et convient à toutes les occasions.

Salame Ducato Magnum Embossé dans un boyau naturel de 1,5 m et ficelé à la main, ce saucisson séduit par ses saveurs douces délicatement relevées. Il est accompagné d'une élégante planche en bois pour simplifier sa découpe.

Salame Abruzzese Magnum Un saucisson aux saveurs prononcées qui ravira les fins connaisseurs. Sa viande affinée est sublimée par un bouquet de saveurs relevé par un poivre en grains au caractère affirmé. Ficelé à la main et embossé dans un boyau naturel de 1,5 m de long, il incarne le savoir-faire charcutier traditionnel. Il est accompagné d'une élégante planche en bois pour simplifier sa découpe.

LIGNE LEVONI LA BOTTEGA

Panettone tradizionale - Levoni La Bottega Un panettone au levain naturel préparé dans les règles de l'art. Laissez-vous tenter par sa croûte ambrée et parfumée. Sa pâte moelleuse et parfumée est généreusement enrichie de raisins secs et de décortices d'agrumes confites. Entre traditions et gourmandise, ce délicieux panettone résume à lui seul la magie de Noël.

Grana Padano AOP 20 mois - Levoni La Bottega Ce Grana Padano est produit avec du lait issu d'élevages des prairies permanentes des vallées du Mincio, dans la province de Mantoue. Son long affinage (20 mois) lui confère un profil aromatique riche, net et équilibré, ainsi qu'une texture friable très appréciée.

AUTRES SPÉCIALITÉS SÉLECTIONNÉES PAR LEVONI

Torta caramello e noci Pecan Sa consistance friable et le goût inimitable du caramel salé s'unissent au croquant des noix de pécan dans un irrésistible mélange de saveurs et de parfums. Les noix de pécan sont riches en potassium, fer, phosphore, calcium et vitamines.

Crema di zucca Une crème de citrouille enrichie par des notes de sauge et de romarin. Son délicat profil aromatique en fait un ingrédient parfait pour vos sandwichs gourmets et vos pinsas. Elle accompagne très bien les saucisses et le guanciale affiné en lanières et de le speck en allumettes Levoni. Gourmande et raffinée, elle sublimerait vos plats et compléterait à merveille un plateau de fromages et de charcuteries.

Petali di cipolle in olio De délicats pétales d'oignons à l'huile. Leur consistance fondante et leur profil aromatique équilibré confèrent un cachet particulier à vos recettes. Gourmands et raffinés, ils accompagnent à merveille vos plateaux de charcuterie ainsi que des viandes comme les jarrets de porc au four, les côtelettes de porc au four, le cotechino ou le zampone. Une touche élégante pour toutes vos occasions.

Pomodori Passi (tomates séchées) De savoureuses tomates séchées aux herbes aromatiques. Ces tomates séchées au goût intense et authentique accompagnent parfaitement les charcuteries. Parfaite garniture pour vos pinsas et piadines, elles apportent aussi une note gourmande et colorée à vos salades. Aussi irrésistibles que versatiles, ces tomates séchées sont de véritables ambassadrices du goût méditerranéen à votre table.

Taralli Molfettesi all'Olio extravergine d'Oliva Dorés et friables, ces tarallis à l'huile d'olive extra vierge et au vin blanc sont torsadés à la main et cuits au four selon la recette traditionnelle.

Pâté di carciofi e funghi porcini Cette tartina d'artichauts et de cèpes est un produit d'exception qui associe l'arôme intense des cèpes à la délicatesse de l'artichaut. Étalée sur des crostinis, elle constitue un accompagnement raffiné pour les charcuteries affinées telles que le speck, le jambon cru, la coppa ou le long de porc affinée. Elle garnit aussi parfaitement les pinsas et piadines au jambon cuit ou à la mortadelle.

Pasta di Gragnano Elicoidali des pâtes italiennes de semoule de blé dur obtenues par un séchage lent à basse température. Produites à Gragnano

Olio Extra Vergine d'Oliva - Cantine Ricchi Produite dans les collines de Mantoue, à proximité du lac de Garde. La position géographique, l'altitude, et les sols riches en calcaire de la région sont particulièrement adaptés à l'oléiculture. Cette huile dorée aux reflets verts exprime une saveur fruitée et délicate. Au nez comme au palais, elle révèle le parfum des olives fraîches et des fleurs de violette, ainsi qu'un léger arrière-goût d'artichaut.

Riccioli di radicchio (endive rouge italienne) Un légume délicat à la saveur singulière. Croquants et savoureux, les copeaux de radicchio confèrent une touche colorée et une saveur originale à vos plats. Parfaits pour enrichir des plateaux de charcuterie et de fromages à l'apéritif ou comme garniture dans des sandwichs gourmets, des pinsas, des piadines ou salades froides et tièdes. Ils ajouteront une touche créative à vos recettes.



code
1796

Merry Christmas small

- 1 Salame Vecchia Osteria® 800g
- 1 Salame tartufo sv 250g
- 1 Torta caramello e noci Pecan 350g
- 1 Olio Extravergine di Oliva - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Pomodori passati 314ml
- 1 Riccioli di radicchio 212ml





code
1795

Merry Christmas medium

- 1 Salame Vecchia Osteria® 800g
- 1 Salame tartufo sv 250g
- 1 Panettone Tradizionale - Levoni la Bottega - 1kg
- 1 Torta caramello e noci Pecan 350g
- 1 Grana Padano DOP 20 Mesi - Levoni la Bottega - 300g
- 1 Olio Extravergine di Oliva - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Petali di cipolle in olio 314ml





code
1794

Merry Christmas large

- 1 Salame del Po 800g
- 1 Salame Amabile sv 250g
- 1 Salame tartufo sv 250g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Panettone Tradizionale - Levoni la Bottega - 1kg
- 1 Petali di cipolle in olio 314ml
- 1 Pomodori passi 314ml
- 1 Crema di zucca 212ml
- 1 Pate di carciofi e funghi porcini 212ml
- 1 Pasta di Gragnano Elicoidali 500g
- 1 Taralli all'Olio Extravergine di Oliva 350g
- 1 Olio Extravergine di Oliva - Cantine Ricchi - 0,75l





code
623
1787

Magnum

- 1 Salame Il Ducato Magnum 1,5 metri 2,5kg - code **623**
- 1 Salame Abruzzese Magnum 1,5 metri 2,5kg - code **1787**





• Les emballages ne contiennent que les produits indiqués.

Pour assurer une meilleure conservation, certains produits seront emballés sous vide.

La Maison se réserve le droit de remplacer les produits non disponibles par des produits de la même valeur.

*Levoni S.p.A Società Benefit
Via Matteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia
Tel. +39 0376 434011*