



WEIHNACHTEN 2025



Ein Geschenk zum Genießen.

Auch in diesem Jahr feiert Levoni Weihnachten mit einer exklusiven Geschenkkollektion für Überraschungen, Emotionen und Genussmomente. Unsere Empfehlung für 2025: eine kulinarische Reise durch die Köstlichkeiten Italiens, die wir eigens ausgewählt haben, um ein authentisches und unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Die neuen Boxen enthalten die beliebtesten Spezialitäten von Levoni und Produkte, die wir extra für diesen Anlass ausgesucht haben: hochwertige Wurstwaren, exquisite Zutaten und unverfälschte Aromen, die von Tradition, Leidenschaft und Handwerkskunst erzählen.

Jedes Geschenk darf geteilt werden – für einen Moment des Genusses mit der Familie oder Freunden, aber auch um Nähe zu schenken, wenn wir gerade nicht dabei sein können. Denn an Weihnachten geht Liebe mehr denn je durch den Magen.

Und Levoni schenkt immer ein Gefühl von Liebe.

Entdecken Sie die weihnachtliche Kollektion 2025: einmalige Geschenke zum Genießen

DIE WURSTWAREN VON LEVONI - 100 % italienisches Fleisch - Gluten- und Laktosefrei

Vorgekochte Cotechino Die Dampfgarung setzt den unvergleichbaren und angenehmen Duft frei. Den aromatischen Geschmack hat die Masse den frisch gemahlenen Gewürzen zu verdanken, die den vollmundigen Fleischgeschmack abrunden. Ein Klassiker für die Festtage und in nur wenigen Minuten verzehrfertig.

Salame Vecchia Osteria ® Diese Salami ist ein Zusammenspiel aus Tradition und echtem Geschmack und vereint sanfte Gewürznoten und einen Hauch von Knoblauch. Geschmacksprofil: vollmundig, ausgewogen und klassisch. Sie wurde von Hand in einen Naturdarm gefüllt und geschnürt – eine Hommage an die hohe italienische Metzgerkunst. Ideal für gemeinsame Genussmomente oder als Geschenk.

Salami con tartufo Hier treffen wahre Metzgerkunst und der unverfälschte Geschmack des Sommertrüffels aufeinander. Die Trüffelscheiben verleihen der mittelgroben Wurstmasse ein elegantes und intensives Geschmacksprofil. Eine edle Spezialität für besondere Anlässe.

Salami del Po Mit ihrem klassischen süßlichen und vollmundigen Geschmack nimmt diese Salami die umhüllenden Pfeffer- und Nelkennoten auf, fachmännisch in Wein gemahlen. Sie wurde von Hand in einen Naturdarm gefüllt und geschnürt – ein echtes Markenzeichen der Po-Ebene.

Salami Amabile Mit ihrem sanften und harmonischen Geschmack bezaubert sie vor allem durch edle Pfeffer- und Paprikanoten. Die sehr feine Körnung sorgt für eine weiche Konsistenz, die den Gaumen erobert. Eine besonders zarte Salami für jeden Anlass.

Salami Il Ducato Magnum Sanfter und süßlicher Geschmack mit Kräuteraromen. Von Hand geschnürt und in Naturdarm gefüllt. 1,5 m lang. Verpackt auf einem edlen Holzbrett für die einfache Portionierung für gemeinsame Genussmomente.

Salami Abruzzese Magnum Eine Salami für echte Feinschmecker. Das gereifte Fleisch bildet eine harmonische Einheit mit duftenden Pfefferkörnern, die ihr den vollmundigen Geschmack verleihen. Von Hand geschnürt und in Naturdarm gefüllt. 1,5 m lang. Verpackt auf einem edlen Holzbrett für die einfache Portionierung für gemeinsame Genussmomente.

LINIE LEVONI LA BOTTEGA

Panettone tradizionale- Levoni La Bottega Er überzeugt mit natürlichem Sauerteig, der charakteristischen Form und einer goldbraunen, duftenden Kruste. Der weiche und wohlriechende Teig ist mit Rosinen und den Schalen kandierter Zitrusfrüchte versetzt. Eine Weihnachtssüßigkeit, die Tradition und Genuss vereint.

Grana Padano DOP 20 Monate gereift - Levoni La Bottega Hergestellt mit Milch von Bauernhöfen in der Nähe der Täler des Mincio bei Mantua. Die Reifung von 20 Monaten verleiht dem Käse einen markanten, dennoch ausgewogenen und aromatischen Geschmack mit einer krümeligen Konsistenz.

ANDERE SPEZIALITÄTEN UNSERER AUSLESE

Torta caramello e noci Pecan Eine krümelige Konsistenz mit unvergleichlichem Geschmack, wobei salziges Karamell auf die knusprigen Pekannüsse trifft. Ein unwiderstehliches Zusammenspiel von Geschmäckern und Düften. Pekannüsse sind reich an Kalium, Eisen, Phosphor, Kalzium und Vitaminen.

Crema di zucca Eine Creme aus Kürbismus mit Salbei und Rosmarin. Aufgrund ihres sanften und aromatischen Geschmacks eignet sie sich perfekt als edler Aufstrich für Brot und Pinsa oder als Soße für unsere Wurst, gereifte Schweinebacke in Streifen oder gereifte Schweinebacke in Streifen. Als vielseitiges Küchenprodukt ist sie die ideale Beilage für köstliche Hauptgänge oder als Creme für Käse- und Wurstplatten. Eine exquisite und leckere Komponente für jeden Anlass.

Petali di cipolle in olio Die zarten Zwiebelblätter in Öl werten mit sanftem, ausgewogenen Geschmack jedes Gericht auf. Perfekt zu Wurst als deftiger Snack oder als köstliche Beilage zu gebratene Schweinehaxe, gebratene Schweinerippchen, Cotechino oder Zampone. Ein Hauch edler Genuss zu jedem Anlass.

Pomodori Passi Saftige Scheiben getrocknete Tomaten, gewürzt mit aromatischen Kräutern. Ein Produkt mit einem intensiven, unvergleichbaren Geschmack – die perfekte Beilage für unsere Wurstwaren als Snack zwischendurch, im Wrap oder auf einer Pinsa. Auch ideal für einen bunten Salatteller. Als vielseitige und unwiderstehliche Zutat sorgen sie zu Tisch für mediterranes Flair.

Taralli Molfettesi all'Olio extravergine d'Oliva Goldbraun und knusprig. Mit Olivenöl Extra Vergine und Weißwein hergestellt. Von Hand gebogen und traditionell im Ofen gebacken.

Pâtè di carciofi e funghi porcini Die Artischockencreme mit Steinpilzen ist ein edles Produkt, das den intensiven Geschmack der Steinpilze mit sanften Artischocken vereint. Perfekt auf geröstetem Brot sowie als exquisite Beilage für luftgetrocknete Wurstwaren wie Speck, Rohschinken, Coppa oder Schweinelende. Wahlweise auch zum Bestreichen von Pinsa oder Wraps mit Kochschinken oder Mortadella.

Pasta di Gragnano Elicoidali Italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, hergestellt durch langsames Trocknen bei niedriger Temperatur. Produziert in Gragnano.

Olio Extra Vergine d'Oliva - Cantine Ricchi Hergestellt in den Hügeln von Mantua in der Nähe des Gardasees. Die Lage, die Höhenmeter sowie das Kalkgestein dieses Gebiets kommen dem Olivenanbau zugute. Das Ergebnis ist ein sanftes Olivenöl, das im Abgang leicht nach Artischocken schmeckt. Sein fruchtiger Duft erinnert an frische Oliven und Veilchen. Farbe: Goldgelb mit grünen Lichtreflexen.

Riccioli di radicchio Sanfter und unvergleichlicher Geschmack. Die knackigen und wohlgeschmeckenden Radicchirollchen erobern den Gaumen mit ihrem authentischen Aroma, während auch das Auge mitisst. Perfekt als Beilage für Wurst- und Käseplatten als Snack für zwischendurch oder aber auf Gourmet-Brötchen, Pinsa, Wraps und gemischten Salatplatten. Mit ihrer Vielseitigkeit überraschen sie in jedem Rezept.





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 passi 314ml
- 1 Riccioli di radicchio 212ml





Art.
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





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 Pâtè 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





Magnum

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





• ***Die Packungen enthalten nur die angegebenen Produkte.***

Um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten, sind einige Produkte vakuumverpackt.

Die Firma behält sich das Recht vor, Produkte die nicht zur Verfügung stehen, durch gleichwertige Produkte zu ersetzen.

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