



# NATALE 2025



***Il gusto di un dono che scalda il cuore.***

*Anche quest'anno, Levoni celebra il Natale con una collezione esclusiva di confezioni regalo pensate per sorprendere, emozionare e deliziare. Nasce così la nostra nuova proposta 2025: un viaggio tra le eccellenze gastronomiche del nostro territorio, selezionate con cura per offrire un'esperienza di gusto autentica e memorabile.*

*Le nuove confezioni racchiudono le specialità Levoni più amate, affiancate da prodotti scelti appositamente per l'occasione: salumi di alta qualità, ingredienti genuini e sapori veri, capaci di raccontare una storia di tradizione, passione e maestria artigianale. Ogni dono è pensato per essere condiviso, per regalare un momento di piacere in famiglia o con gli amici, per fare sentire la propria presenza anche a chi è lontano. Perché a Natale, più che mai, il cibo unisce e avvicina. Con Levoni, resti in famiglia.*

***Scopri le confezioni regalo Natale 2025:  
buone da donare, indimenticabili da ricevere.***



**Cotechino precotto** Cotto al vapore, sprigiona un profumo inconfondibile e avvolgente. L'impasto, aromatico e ricco, è preparato con spezie fresche macinate che esaltano il sapore pieno e rotondo delle carni. Un grande classico delle feste, pronto da gustare in pochi minuti.

**Salame Vecchia Osteria** ® Tradizione e gusto autentico si incontrano in questo salame dai delicati sentori di aglio e spezie. Il gusto è pieno, rotondo, ricco di carattere. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago, è un omaggio alla migliore arte salumiera italiana. Perfetto da condividere, ideale da regalare.

**Salame con tartufo** Un incontro prezioso tra la sapienza norcina e l'aroma inconfondibile del tartufo estivo. Le scaglie di tartufo arricchiscono l'impasto a grana media, regalando al salame un profilo elegante e intenso. Una specialità raffinata, perfetta per le occasioni speciali.

**Salame del Po** Dal tradizionale gusto dolce e rotondo, questo salame conquista con le note calde di pepe e chiodi di garofano, sapientemente macinati nel vino. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago, racchiude tutta l'autenticità della tradizione padana.

**Salame Amabile** Dal gusto delicato e armonioso, si distingue per i raffinati sentori di pepe e paprica. L'impasto a grana finissima dona una consistenza morbida e piacevole al palato. Un salame gentile nel nome e nel sapore, ideale per ogni occasione.

**Coppa** Senza pelle, dal profumo aromatico e intenso, conquista con il suo equilibrio di sapidità e le eleganti note di pepe nero. Al palato rivela una speziatura delicata, che esalta la morbidezza delle carni stagionate. Un'eccellenza da affettare e condividere.

**Salame Ducato Magnum** dal gusto delicato e dolce, con note aromatiche; legato a mano ed insaccato in budello naturale di 1.5m di lunghezza. Confezionato su una elegante asse di legno per facilitarne il taglio e la condivisione.

**Salame Abruzzese Magnum** salame da veri intenditori; le carni stagionate si armonizzano in un bouquet di spezie fragrante di pepe in grani, dal sapore pieno. Legato a mano ed insaccato in budello naturale di 1.5m di lunghezza. Confezionato su una elegante asse di legno per facilitarne il taglio e la condivisione.

#### LINEA LEVONI LA BOTTEGA

**Panettone tradizionale- Levoni La Bottega** Lievitato naturalmente con lievito madre, ha la classica forma bassa e una crosta ambrata e profumata. La pasta, soffice e fragrante, è ricca di uva sultanina e scorze di agrumi canditi. Un dolce natalizio che unisce tradizione e bontà.

**Grana Padano DOP 20 M - Levoni La Bottega** Realizzato con latte proveniente da allevamenti della provincia di Mantova, nelle aree dei prati stabili delle Valli del Mincio. La stagionatura di 20 mesi conferisce al formaggio un gusto deciso ma equilibrato, con una struttura friabile e ricca di aromi.

#### ALTRE SPECIALITÀ SELEZIONATE DA NOI

**Spumante Rosè Rosa Linda 10 Cantine Ricchi** Vino di buona struttura e personalità. Metodo classico VSQ. Spuma soffice con perlage fine e persistente. Colore rosa cipria con sfumature più intense. Il profumo è composto da un bouquet nitido, fresco, con gradevoli note di ribes, fragoline di bosco e rosa canina. Gusto piacevolmente armonico ed elegante, con buona sapidità.

**Vino Cornalino Alto Mincio I.G.T Cantine Ricchi** Vino autentico con un carattere peculiare, sviluppa doti sorprendenti di gusto e particolare raffinatezza. Affinato qualche mese in tonneau. Colore rubino vivace, brillante e profondo. Profumo intenso di spezie dolci e con gradevoli note di piccoli frutti rossi. Il sentore delle note vegetali è dato dall'apporto del Cabernet. Anche in bocca evoca sul finire, la nota del frutto rosso con piacevole persistenza. Ottimo abbinato alle carni rosse, anche alla griglia.

**Torta caramello e noci Pecan** Consistenza friabile e gusto inconfondibile dove il caramello salato incontra la croccantezza delle noci pecan per un mix travolgente di gusti e profumi. Le noci pecan sono ricche di potassio, ferro, fosforo, calcio e tante vitamine.

**Crema di zucca** Una crema a base di polpa di zucca, insaporita con salvia e rosmarino. Il suo gusto delicato e aromatico la rende perfetta da spalmare su panini gourmet, pinse creative o da accompagnare alle nostre salsicce, ai petali di guanciale oppure ai fiammiferi di speck. Versatile in cucina, è ideale per creare dei secondi piatti sfiziosi o per arricchire un tagliere di formaggi e salumi misti. Un ingrediente sfizioso e raffinato per ogni occasione.

**Petali di cipolle in olio** Delicati petali di cipolla in Olio, dal gusto morbido e bilanciato, ideale per valorizzare ogni piatto. Perfetti in abbinamento con salumi per un aperitivo ricco di sapore, oppure come contorno gustoso con stinco o costine precotte, oppure cotechino e zampone. Un tocco raffinato per ogni occasione.

**Olive verdi Bella di Cerignola** La Bella di Cerignola è un'oliva verde, grande e croccante. Questa prelibatezza pugliese viene raccolta e lavorata a mano, conservata in salamoia, garantendo un gusto autentico. Perfetta per gli amanti dei sapori genuini e tradizionali.

**Lenticchie di Capracotta** La qualità delle Lenticchie di Capracotta è riconoscibile non solo dal loro sapore straordinario, ma anche dalle loro proprietà nutrizionali, che le rendono un alimento ricco di fibre, proteine e antiossidanti. Sono perfette per preparare zuppe, insalate e piatti caldi, ideali per chi cerca il meglio della tradizione e della salute in ogni pasto. Ottime per accompagnare i classici come cotechino e zampone.

**Pomodori passi** Fette succose e saporite di pomodori secchi, con un mix di erbe aromatiche. Un prodotto dal gusto intenso e autentico, perfetto da gustare durante un aperitivo con i nostri salumi, oppure come condimento su pinsa o piadina, o spezzettato in un'insalata ricca e colorata. Versatili e irresistibili, portano in tavola tutto il sapore del Mediterraneo.

**Taralli Molfettesi all'Olio extravergine d'Oliva** Dorati e friabili, con olio Extra Vergine d'Oliva e vino bianco; torti a mano e cotti al forno, come da ricetta tipica.

**Pâtè di carciofi e funghi porcini** Il pâté di funghi porcini e carciofi rappresenta un'eccellenza e combina l'intenso aroma dei funghi porcini con la delicatezza dei carciofi. È perfetto da gustare su crostini o come accompagnamento raffinato a salumi stagionati come speck, prosciutto crudo, coppa e lombetto stagionato; perfetto per la farcitura di pinse e piade con prosciutto cotto o mortadella.

**Pasta di Gragnano Elicoidali** Pasta di semola di grano duro italiana, ottenuta da essiccazione lenta a bassa temperatura. Prodotti a Gragnano: il regno della pasta.

**Olio Extra Vergine d'Oliva - Cantine Ricchi** prodotto nelle zone collinari della provincia di Mantova nelle vicinanze del lago di Garda. La posizione, l'altitudine e la natura calcarea di questi terreni sono infatti particolarmente adatte alla coltura dell'olivo. È un olio delicato, dal sapore fragrante con un leggero retrogusto di carciofo, profumo fruttato che ricorda i sentori ed il gusto del frutto fresco e sano dell'oliva e fiori di viola. Presenta un colore giallo-oro con riflessi verdi.



codice  
1790

## Colli Morenici

- 1 Salame Vecchia Osteria 800g
- 1 Salame con Tartufo 250g
- 1 Vino Cornalino Alto Mincio I.G.T. - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Torta caramello e noci Pecan 350g
- 1 Crema di zucca 212ml





# Stella di Natale

- 1 Salame del Po 800g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Panettone Tradizionale - Levoni la Bottega - 1kg
- 1 Spumante Rosé "Rosa Linda 10" - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Petali di cipolle in olio 314g
- 1 Olive verdi Bella di Cerignola 280ml





codice  
1792

# Ghirlanda dei sapori

- 1 Salame Vecchia Osteria 800g
- 1 Salame con tartufo sv 250g
- 1 Salame Levonetto Ungherese sv 250g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Panettone Tradizionale - Levoni la Bottega - 1kg
- 1 Grana Padano DOP 20 Mesi - Levoni la Bottega - 300g
- 1 Spumante Rosé "Rosa Linda 10" - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Olio Extra Vergine di Oliva - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Lenticchie di Capracotta 250g
- 1 Pomodori passi 314ml
- 1 Taralli all'Olio Extra Vergine di Oliva 350g
- 1 Pate di carciofi e funghi porcini 212 ml
- 1 Pasta di Gragnano Elicoidali 500g





codice  
1793

# Buone Feste

- 1 Salame del Po 800g
- 1 Salame Amabile sv 250g
- 1/2 Coppa senza pelle sv 900g
- 1 Panettone Tradizionale - Levoni la Bottega - 1kg
- 1 Grana Padano DOP 20 Mesi - Levoni la Bottega - 300g
- 1 Vino Cornalino Alto Mincio IGT - Cantine Ricchi - 0,75l
- 1 Petali di cipolle in olio 314g





# Magnum

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





***• Le confezioni contengono esclusivamente i prodotti elencati.***

***Per garantire una migliore conservazione alcuni prodotti saranno confezionati sottovuoto.***

***L'azienda si riserva la facoltà di sostituire in qualsiasi momento prodotti non disponibili con altri di pari valore.***

***Numero verde Italia - 800 820 098***

***ordini.natale@levoni.it***

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