



NOËL
2023

nos charcuteries:
100% italiennes

Cotechino : cuit à la vapeur avec des épices fraîchement moulues. Arôme inimitable.

Salame del Po : au traditionnel goût doux et rond grâce au poivre et aux clous de girofle moulus dans le vin ; boyau naturel et ficelé à la main.

Salame Levonetto Ungherese : recette d'excellence signée Levoni avec un fumage naturel. Saucisson enrichi d'un mélange d'épices qui rehaussent la saveur de la viande.

Ciccioli mantovani : spécialité typique de la tradition de Mantoue, au goût alléchant et une consistance croquante.

Salame Vecchia Osteria : aux délicates notes d'ail et d'épices, saveur intense, boyau naturel et ficelé à la main.

Salame Tartufo : avec des pépites de truffe noire et un arôme naturel ; hachage moyen.

Salame con semi interi di finocchio : goût équilibré avec des notes de fenouil ; hachage moyen.

'Nduja : dans la version de Levoni, son goût est doux et épicé ; texture douce et tartinable.

Saliccia stagionata Napoli : goût riche et légèrement épicé du poivre, boyau et fumage naturel ; hachage moyen.

Salame Amabile : avec des notes de poivre et de paprika, hachage très fin.

Salame Il Ducato Magnum : au goût doux et délicat avec des notes aromatiques ; ficelé à la main et embossé dans un boyau naturel de 1,5 m de long, reposant sur une planche en bois pour en faciliter la découpe.

Mostarda di mele Campanine : typique de la région de Mantoue, elle accompagne les viandes bouillies, les saucisses et les fromages affinés. Ingrédient des tortelli classiques au potiron. Cette moutarde est fabriquée à partir d'une ancienne variété de pomme originaire des basses terres de Modène et de Mantoue, petite et légèrement acide.

Lenticchie di Capracotta : cultivées à plus de 1 400 mètres d'altitude, dans un environnement encore préservé, dans le respect de la tradition locale séculaire.

Giardiniera di Luciana : riche en légumes, avec un délicieux goût aigre-doux grâce à la présence d'oignon et de céleri ; excellente en combinaison avec des saucisses cuites et crues et de la viande bouillie. Avec de l'huile d'olive et du sel marin entier de Cervia.

Chutney di mela, pomodoro verde passito e rafano : compote aigre-douce à base de pommes italiennes, de tomates vertes, de raifort, de sucre brun et de vinaigre de pomme. Excellent en association avec du fromage ou du jambon.

Mostarda di prugne : produite à partir de fruits confits coupés en deux, excellente avec les fromages d'âge moyen à pâte molle, le rôti de porc et les viandes grillées.

Olive verdi Nocellara : variété del Belice, saveur douce et fruitée, arrière-goût de beurre avec une pulpe croquante. Conservées dans la saumure, avec noyaux.

Il Tarallo Molfettese : doré et friable, avec de l'huile d'olive extra vierge, du sésame et du vin blanc, façonné à la main et cuit selon une recette typique.

Spaghettoni : pâtes italiennes de semoule de blé dur obtenues par séchage lent à basse température. Produits à Gragnano: le royaume des pâtes.

Panettone Tradizionale Sapori d'Arte : au levain naturel, de forme basse, avec une croûte de couleur ambrée. La pâte est moelleuse, riche en raisins secs et en écorces d'agrumes confits.

Grana Padano DOP Sapori d'Arte : produit avec du lait provenant d'exploitations de la province de Mantoue, dans les prairies des vallées du Mincio. Affinage de 20 mois.

Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte : produit à partir de lait de montagne provenant de fermes des Apennins de Reggiano. Affinage de 24 mois.

Aceto Balsamico di Modena IGP Sapori d'Arte : fabriqué à partir de moût de raisin cuit et de vinaigre de vin, affiné pendant au moins 3 ans, il présente une couleur brun foncé et des nuances élégantes rappelant le café et le chocolat noir.

Selectionnes pour vous



code
1284

Natale



- 1 Cotechino 500g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g



code
1783

Auguri



- 1 Salame Tartufo 250g sv
- 1 Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte 24M 300g
- 1 Il Tarallo Molfettese con sesamo 350g



code
1780

Sliziosa



- 1 Salsiccia stagionata Napoli 400g sv
- 1 Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte 24M 300g
- 1 Mostarda di prugne 220g



code
1782

Per Te



- 1 Salame Amabile 250g sv
- 1 Ciccioli mantovani 200g
- 1 Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte 24M 300g
- 1 Olive verdi Nocellara in salamoia 280g



code
1781

Degustazione



- 1 Salame Tartufo 250g sv
- 1 Salame Amabile 250g sv
- 1 Salame Levonetto Ungherese 300g sv
- 1 Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte 24M 300g



code
1775

Caro Amico



- 1 Salame del Po 500g
- 1 Salame Levonetto Ungherese 300g sv
- 1 Cotechino 500g
- 1 Grana Padano DOP Sapori d'Arte 20M 300g
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g



code

623

Magnum



1 Salame Il Ducato Magnum 1,5 metri 2,5kg



code

1779

Made in Italy



- 1 Salame Tartufo 250g sv
- 1 Salame con semi interi di finocchio 250g sv
- 1 Cotechino 500g
- 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300g
- 1 Olive verdi Nocellara in salamoia 280g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg



code
1776

Tradizione a Tavola



- 1 Salame del Po 500g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Ciccioni mantovani 200g
- 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300g
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg



code

1777

In famiglia



- 1 Salame Vecchia Osteria 800g
- 1 Salame Amabile 250g sv
- 1 Salame con semi interi di finocchio 250g sv
- 1 Grana Padano DOP Saponi d'Arte 20M 300g

- 1 La giardiniera di Luciana 250ml
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Panettone tradizionale Saponi d'Arte 1kg



code
1778

Simposio



- 1 Salame Vecchia Osteria 800g
- 1 Salame Tartufo 250g sv
- 1 Salame Levonetto Ungherese 300g sv
- 1 'Nduja 400g sv
- 1 Cotechino 500g
- 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300g
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Chutney di mela, pomodoro verde passito e rafano 150g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg
- 1 Tagliere piccolo in legno di faggio



code
1785

Gran Festa

- 1 Salame del Po 500g
- 1 'Nduja 400g sv
- 1 Salame Tartufo 250g sv
- 1 Ciccioli mantovani 200g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300g
- 1 Aceto Balsamico di Modena IGP Saperi d'Arte 250ml
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Chutney di mela, pomodoro verde passito e rafano 150g
- 1 Il Tarallo Molfettese con sesamo 350g
- 1 Spaghettoni 500g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg
- 1 Grembiule Levoni





-
- 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.
Via Matteotti, 23
46014 Castellucchio (MN) Italia
Tel. +39 0376 434011

Numéro vert France 0800 904 408
Gratis telefoonnummer België 0800 726 86

export@levoni.it

