



NATALE 2023

I nostri salumi:
100% Italiani

Cotechino: cotto al vapore con spezie macinate fresche, profumo inimitabile.

Salame del Po: dal tradizionale gusto dolce e rotondo per il pepe e i chiodi di garofano macinati nel vino; insaccato in budello naturale e legato a mano con spago.

Salame Levonetto Ungherese: ricetta d'eccellenza di Levoni dall'affumicatura naturale, arricchita con una miscela di spezie che esaltano il sapore della carne.

Ciccioli mantovani: dal gusto stuzzicante, consistenti e croccanti, sono una specialità tipica della tradizione mantovana.

Salame Vecchia Osteria: dai delicati sentori di aglio e spezie, gusto pieno; insaccato in budello naturale e legato a mano con spago.

Salame Tartufo: con scaglie di tartufo nero e aroma naturale; grana media.

Salame con semi interi di finocchio: dall'equilibrato sentore di finocchio; grana media.

'Nduja: ricetta secondo Levoni, dal gusto dolce e piccante; consistenza morbida e spalmabile.

Salsiccia stagionata Napoli: gusto ricco e leggermente speziato di pepe, budello e affumicatura naturale; grana media.

Salame Amabile: con sentori di pepe e paprica, grana finissima.

Salame Il Ducato Magnum: dal gusto delicato e dolce, con note aromatiche; legato a mano ed insaccato in budello naturale di 1.5m di lunghezza, appoggiato ad un asse di legno per favorirne il taglio.

Mostarda di mele Campanine: tipica del territorio mantovano, si sposa bene con bolliti, insaccati e formaggi stagionati. Ingrediente dei classici tortelli di zucca. Questa mostarda è ottenuta da una varietà di mela antica originaria della bassa modenese e mantovana, piccola e leggermente asprigna.

Lenticchie di Capracotta: coltivate ad oltre 1.400 mt di quota, in un ambiente ancora incontaminato, rispettando la centenaria tradizione locale.

Giardiniera di Luciana: ricca di verdure, dal gusto sfizioso, agrodolce grazie alla presenza di cipolla e sedano; ottima in abbinamento con salumi cotti e crudi e bolliti di carne. Con olio d'oliva e sale marino integrale di Cervia.

Chutney di mela, pomodoro verde passito e rafano: composta agrodolce a base di mele italiane, pomodori verdi, rafano, zucchero di canna e aceto di mele. Ottimo in abbinamento con formaggi o prosciutti.

Mostarda di prugne: da frutti canditi e tagliati a metà, ottimo in abbinamento a formaggi di media stagionatura a pasta morbida, arrostiti di maiale e carni alla griglia.

Olive verdi Nocellara: varietà del Belice, dal sapore dolce e fruttato, retrogusto burroso con polpa croccante. Conservate in salamoia, con nocciolo.

Il Tarallo Molfettese: dorato e friabile, con olio di extra vergine di oliva, sesamo e vino bianco, torti a mano e cotti al forno, come da ricetta tipica.

Spaghettoni: pasta di semola di grano duro italiana ottenuta da essiccazione lenta a bassa temperatura. Prodotti a Gagnano: il regno della pasta.

Panettone Tradizionale Sapori d'Arte: prodotto a lievitazione naturale con lievito madre, dalla forma bassa con crosta di colore ambrato. La pasta è soffice, ricca di uva sultanina e scorze di agrumi candite.

Grana Padano DOP Sapori d'Arte: prodotto utilizzando latte da allevamenti della provincia di Mantova, nelle aree dei prati stabili delle Valli del Mincio. Stagionatura 20 mesi.

Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte: prodotto utilizzando latte di montagna proveniente da allevamenti dell'Appennino Reggiano. Stagionatura 24 mesi.

Aceto Balsamico di Modena IGP Sapori d'Arte: ottenuto con mosto cotto di uva e aceto di vino, affinato minimo 3 anni, si presenta di color bruno intenso con eleganti sfumature che ricordano il caffè e il cioccolato fondente.

Selezionati per te



codice
1784

Natale



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



codice
1783

Auguri



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



codice
1780

Sliziosa



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



codice
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



codice
1781

Degustazione



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



codice
1775

Caro Amico



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



codice

623

Magnum



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



codice
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



codice
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 Lenticichia di Capracotta 250g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg



codice
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 Saperi d'Arte 20M 300g
- 1 La giardiniera di Luciana 250ml
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg



codice
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



codice
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





-
- 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.
-

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

Numero verde Italia - 800 820 098

ordini.natale@levoni.it

