



WEIHNACHTEN

2023

Unsere 100% italienische Wurstwaren

Cotechino: gedämpft mit frisch gemahlene Gewürzen; unvergleichlicher Duft.

Salame del Po: mit dem traditionellen Geschmack, süßlich und rund durch den Pfeffer und die in Wein gemahlene Nelken; abgefüllt in Naturdarm und handgebunden mit Schnur.

Salame Levonetto Ungherese: Levonis ausgezeichnetes Rezept, natürlich geräuchert und verfeinert durch eine Gewürzmischung, die den Geschmack des Fleisches verstärkt.

Ciccioli mantovani: mit einem appetitlichen Geschmack, knackig und knusprig; sie sind eine typische Spezialität der Tradition Mantua.

Salame Vecchia Osteria: mit zarten Knoblauch- und Würznoten; voller Geschmack; abgefüllt in Naturdarm und handgebunden mit Schnur.

Salame Tartufo: mit gehobelem schwarzem Trüffel und natürlichem Aroma; mittlere Körnung.

Salame con semi interi di finocchio: mit einer ausgewogenen Andeutung an Fenchel; mittlere Körnung.

'Nduja: Rezept nach Levoni Art; süß und würziger Geschmack; weiche und streichfähige Textur.

Salsiccia stagionata Napoli: reicher und leicht würziger Geschmack nach Pfeffer, Darm und natürlicher Räucherung; mittlere Körnung.

Salame Amabile: mit Pfeffer- und Papriknoten, sehr feine Körnung.

Salame Il Ducato Magnum: zarter und süßer Geschmack, mit aromatischen Noten; handgebunden und abgefüllt in einen 1,5 m langen Naturdarm; gelegt auf einem Holzbrett, um das Schneiden zu erleichtern.

Mostarda di mele Campanine: typisch für die Region Mantua, er passt gut zu gekochtem Fleisch, Wurstwaren und gereiftem Käse. Bestandteil der klassischen Kürbis-Tortelli. Diese Senfsoße wird aus kleinen und leicht sauren Äpfeln einer alten Sorte hergestellt, die aus dem Flachland von Modena und Mantua stammt.

Lenticchie di Capracotta: angebaut in einer Höhe von mehr als 1.400 Metern in einem noch unberührten Gebiet und unter Wahrung der jahrhundertealten lokalen Tradition.

Giardiniera di Luciana: reich an Gemüse, durch Zwiebeln und Sellerie schmackhaft und süßsauer im Geschmack; ausgezeichnet in Kombination mit gekochten oder rohen Würsten und gekochtem Fleisch. Mit Olivenöl und grobem Meersalz aus Cervia.

Chutney di mela, pomodoro verde passito e rafano: süßsaures Kompott aus italienischen Äpfeln, grünen Tomaten, Meerrettich, braunem Zucker und Apfelessig. Ausgezeichnet in Kombination mit Käse oder Schinken.

Mostarda di prugne: aus kandierten und halbierten Früchten, hervorragend zu Weichkäsen mit mittlerer Reife, Schweinebraten und gegrilltem Fleisch.

Olive verdi Nocellara: Olivensorte del Belice, süß und fruchtig im Geschmack, butterartig im Nachgeschmack mit knackigem Fruchtfleisch. In Salzlake, mit Kern.

Il Tarallo Molfettese: goldgelb und krümelig, mit nativem Olivenöl extra, Sesam und Weißwein; geformt von Hand und gebacken nach dem traditionellen Rezept.

Spaghettoni: italienische Hartweizengrießnudeln; hergestellt durch langsames Trocknen bei niedriger Temperatur. Produziert in Gargnano: das Reich von Pasta.

Panettone Tradizionale Sapori d'Arte: Sauerteigprodukt mit flacher Form und bernsteinfarbener Kruste. Der Teig ist weich, reich an Sultaninen und kandierten Zesten.

Grana Padano DOP Sapori d'Arte: hergestellt aus der Milch der Farmen der Provinz Mantua, in den stabilen Weideländern der Mincio-Täler. Reifezeit 20 Monate.

Parmigiano Reggiano DOP Sapori d'Arte: hergestellt aus der Bergmilch der Milchbetriebe in der Region Apennin Reggiano. Reifezeit 24 Monate.

Aceto Balsamico di Modena IGP Sapori d'Arte: hergestellt aus gekochtem Traubenmost und Weinessig; mindestens 3 Jahre lang reifen gelassen; mit intensiv brauner Farbe und eleganten Nuancen, die an Kaffee und Zartbitterschokolade erinnern.

Ausgewählt für Sie



Art.
1784

Natale



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



Art.
1783

Auguri



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



Art.
1780

Sliziosa



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



Art.
1782

Per Te



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



Art.
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



Art.
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



Art.
623

Magnum



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



Art.
1779

Made in Italy



- | | |
|---|--|
| 1 Salame Tartufo 250g sv | 1 Olive verdi Nocellara in salamoia 280g |
| 1 Salame con semi interi di finocchio 250g sv | 1 Lenticchia di Capracotta 80g |
| 1 Cotechino 500g | 1 Panettone tradizionale Saperi d'Arte 1kg |
| 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300g | |



Art.
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



Art.
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



Art.
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



Art.
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





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

Gebührenfreie Nummer Österreich 0800 297 445
Gebührenfreie Nummer Deutschland 0800 182 5919

export@levoni.it

