



WEIHNACHTEN 2024

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.

Cicciooli mantovani: mit einem appetitlichen Geschmack, knackig und knusprig; sie sind eine traditionelle Spezialität aus Mantua.

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

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

Salame con semi interi di finocchio: mit einem ausgewogenen Duft nach Fenchel; mittlere Körnung.

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

Saliscia stagionata Napoli: kräftiger und leicht würziger Geschmack nach Pfeffer, Wursthülle und natürlicher Räucherung; mittlere Körnung.

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

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

Salame Abruzzese Magnum: eine besonders edle Salami für Kenner: Das gewürzte Fleisch harmoniert mit den Pfefferkörnern auf eine unvergleichlich volle und reine Weise. Handgebunden und abgefüllt in einen 1,5 m langen Naturdarm; mit einem Holzbrett, das das Schneiden erleichtert.

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.

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

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.

Patè carciofi e funghi porcini: feiner Aufstrich aus Artischocken und Steinpilzen. Perfekt zu Bruschetta, Vorspeisen und Hauptgerichten.

Olive verdi Bella di Cerignola: die größten und schönsten italienischen Oliven. Perfekt zu Vorspeisen und Zwischenmahlzeiten sowie als Beilage.

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

Pasta: Spaghettoni: italienische Hartweizengrießnudeln; hergestellt durch langsames Trocknen bei niedriger Temperatur. Produziert in Gagnano: dem Reich der Pasta.

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

Grana Padano DOP: hergestellt aus der Milch der Farmen der Provinz Mantua, in den beständigen Weideländern der Mincio-Täler. Reifezeit 20 Monate..

Parmigiano Reggiano DOP: hergestellt aus der Bergmilch der Milchbetriebe in der Region des Apennin von Reggio Emilia. Reifezeit 24 Monate.

Aceto Balsamico di Modena IGP: hergestellt aus gekochtem Traubenmost und Weinessig; mindestens 3 Jahre gereift; mit intensiv brauner Farbe und eleganten Nuancen, die an Kaffee und Zartbitterschokolade erinnern.

Ausgewählt für Sie



Art.
1784

Natale



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



Art.
1783

Auguri



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



Art.
1780

Sliziosa



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



Art.
1782

Per Te



- 1 Salame Amabile 250 g sv
- 1 Ciccioili mantovani 200 g
- 1 Parmigiano Reggiano DOP 24M 300 g
- 1 Olive verdi Bella di Cerignola 280 g



Art.
1781

Degustazione



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



Art.
1775

Caro Amico



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



Art.
623
1787

Magnum



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



Art.
1779

Made in Italy



- 1 Salame Tartufo 250 g sv
- 1 Salame con semi interi di finocchio 250 g sv
- 1 Cotechino 500 g
- 1 Grana Padano DOP 20M 300 g

- 1 Olive verdi Bella di Cerignola 280 g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250 g
- 1 Panettone tradizionale 1 kg



Art.
1776

Tradizione a Tavola



- 1 Salame del Po 500 g
- 1 Cotechino 500 g
- 1 Ciccioni mantovani 200 g
- 1 Grana Padano DOP 20M 300 g

- 1 Mostarda di mele Campanine 220 g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250 g
- 1 Panettone tradizionale 1 kg



Art.
1777

In famiglia



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

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



Art.
1778

Simposio



- 1 Salame Vecchia Osteria 800 g
- 1 Salame Tartufo 250 g sv
- 1 Salame Levonetto Ungherese 300 g sv
- 1 'Nduja 400 g sv
- 1 Cotechino 500 g
- 1 Grana Padano DOP Saperi d'Arte 20M 300 g

- 1 Mostarda di mele Campanine 220 g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250 g
- 1 Paté di carciofi e funghi porcini 212 ml
- 1 Panettone tradizionale 1 kg
- 1 Tagliere piccolo in legno di faggio



Art.
1785

Gran Festa

- 1 Salame del Po 500 g
- 1 'Nduja 400 g sv
- 1 Salame Tartufo 250 g sv
- 1 Ciccicoli mantovani 200 g
- 1 Cotechino 500 g
- 1 Grana Padano DOP 20M 300 g
- 1 Aceto Balsamico di Modena IGP
- 1 Mostarda di mele Campanine 220 g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250 g
- 1 Paté di carciofi e funghi porcini 212 ml
- 1 Il Tarallo Molfettese con sesamo 350 g
- 1 Spaghettoni 500 g
- 1 Panettone tradizionale 1 kg
- 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



levoni.it

