



NOËL

2024

nos charcuteries:
100% italiennes

Sélectionnes pour vous

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.

Cicciooli 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.

Salsiccia 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.

Salame Abruzzese Magnum : Un saucisson majestueux pour les vrais connaisseurs. Les viandes séchées se mélangent au bouquet d'épices et au poivre, pour une dégustation intense et authentique. 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.

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.

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.

Patè carciofi e funghi porcini : un mariage délicat d'artichauts et de cèpes, idéal pour sublimer vos bruschettas, pâtes et plats principaux. Une touche de raffinement pour vos repas.

Olive verdi Bella di Cerignola : les plus grandes et belles olives italiennes, parfaites pour enrichir vos entrées, apéritifs et accompagnements.

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.

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

Panettone Tradizionale : 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 : 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 : produit à partir de lait de montagne provenant de fermes des Apennins de Reggiano. Affinage de 24 mois.

Aceto Balsamico di Modena IGP : 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.



code
1784

Natale



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



code
1783

Auguri



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



code
1780

Sliziosa



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



code
1782

Per Te



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



code
1781

Degustazione



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



code
1775

Caro Amico



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



code
623
1787

Magnum



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



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 20M 300g

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



code
1776

Tradizione a Tavola



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

- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Panettone tradizionale 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 20M 300g

- 1 La giardiniera di Luciana 250ml
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Panettone tradizionale 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 20M 300g

- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Paté di carciofi e funghi porcini 212 ml
- 1 Panettone tradizionale 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 Ciccioni mantovani 200g
- 1 Cotechino 500g
- 1 Grana Padano DOP 20M 300g
- 1 Aceto Balsamico di Modena IGP
- 1 Mostarda di mele Campanine 220g
- 1 Lenticchia di Capracotta 250g
- 1 Paté di carciofi e funghi porcini 212 ml
- 1 Il Tarallo Molfettese con sesamo 350g
- 1 Spaghettoni 500g
- 1 Panettone tradizionale 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



levoni.it

