NATALE 2024

LEVONI®
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

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.
Salame Abruzzese Magnum: un salame regale, da intenditori. Le carni stagionate si armonizzano in un bouquet di spezie fragrante di pepe in grani, dal sapore pieno, ma pulito. Legato a mano ed insaccato in budello naturale di 1.5m di lunghezza, appoggiato ad un asse di legno per favorirne il taglio.
Speck: Note di spezie che si rivelano al naso sapientemente calibrate. L'affumicatura avvolge nell'assaggio e la speziatura dona un'anima conviviale ricca e importante.

Selezionati per te

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.
Mostarda di prugne: da frutti canditi e tagliati a metà, ottimo in abbinamento a formaggi di media stagionatura a pasta morbida, arrosti di maiale e carni alla griglia.
Lenticchie di Capracotta: coltivate ad oltre 1.400 metri 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.
Patè carciofi e funghi porcini: delicato paté di carciofi e funghi porcini. Ideale per bruschette, come condimento per primi e secondi piatti.
Olive verdi Bella di Cerignola: le più grandi e belle olive italiane, perfette per antipasti, aperitivi o contorni.
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.
Pasta: Spaghettoni - Elicoidali: pasta di semola di grano duro italiana ottenuta da essicazione lenta a bassa temperatura. Prodotti a Gragnano: il regno della pasta.
Panettone Tradizionale: 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: prodotto utilizzando latte da allevamenti della provincia di Mantova, nelle aree dei prati stabili delle Valli del Mincio. Stagionatura 20 mesi.
Parmigiano Reggiano DOP: prodotto utilizzando latte di montagna proveniente da allevamenti dell'Appennino Reggiano. Stagionatura 24 mesi.
Zafferano dei Gonzaga: prodotto artigianale superiore, accuratamente selezionato a mano, tenendo solo la parte rossa degli stimmi, senza contaminazioni di parti bianche, gialle o arancio.
Birra di Natale: birra Tripel natalizia e speziata con cannella, zenzero e pepe, di colore biondo con olfatto pungente di accenti speziati e note di frutta a polpa gialla.
Aceto Balsamico di Modena IGP: 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.

codice
1784

Natale

1 Cotechino 500g
1 Lenticchia di Capracotta 250g

codice
1783

Auguri

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

codice
1780

Sfiziosa

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

codice
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

codice
1781

Degustazione

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

codice
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

codici
623
1787

Magnum

1 Salame Il Ducato Magnum 1,5 metri 2,5kg - codice 623
1 Salame Abruzzese Magnum 1,5 metri 2,5kg - codice 1787

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 20M 300g
1 Olive verdi Bella di Cerignola 280g
1 Lenticchia di Capracotta 250g
1 Panettone tradizionale 1kg

codice
1776

Tradizione a Tavola

1 Salame del Po 500g
1 Cotechino 500g
1 Ciccioli mantovani 200g
1 Grana Padano DOP 20M 300g
1 Mostarda di mele Campanine 220g
1 Lenticchia di Capracotta 250g
1 Panettone tradizionale 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 20M 300g
1 La giardiniera di Luciana 250ml
1 Mostarda di mele Campanine 220g
1 Panettone tradizionale 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 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

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 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

codice
1786

Limited Edition 2024

1 Speck 500g
1 Grana Padano DOP 20M 300g
1 Zafferano dei Gonzaga 0,2g
1 Elicoidali 500g
1 Birra di Natale 0.75cl
1 Cartolina ricetta di Natale

LEVONI®
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

- 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

LEVONI®
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

levoni.it