



BOCCONI  
D'ITALIA





# ALLES ODER NICHTS. WIR HABEN UNS FÜR ALLES ENTSCHIEDEN.

Alle Wurstwaren der Marke Levoni stammen von Tieren, die in Italien „geboren und gezüchtet“ wurden, denn wenn es um Qualität, Güte und Transparenz geht, machen wir keine halben Sachen. Alles oder nichts, haben wir uns gesagt, und haben uns für alles entschieden.



[www.tuttolevoni.it](http://www.tuttolevoni.it)



# HÖCHSTE EXZELLENZ

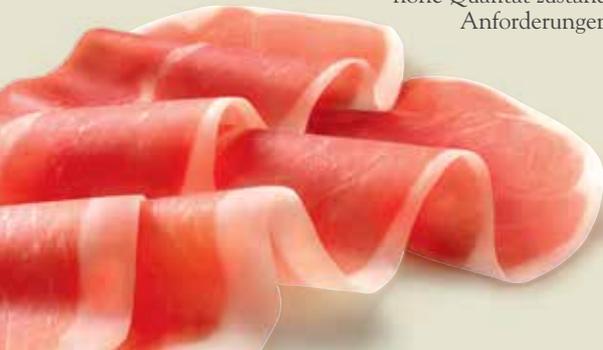


## UNSER FLEISCH

Grundlage all unserer Rezepte sind in Italien geborene, aufgewachsene und geschlachtete Schweine sowie Fleisch erster Wahl, das sorgfältig ausgewählt und verarbeitet wird. Natürlich erfordern hochwertige Rohstoffe nur die besten Gewürze, damit Geschmack und hohe Qualität voll zur Geltung kommen.

## UNSERE GEDULD

Bei der Herstellung unserer Wurstwaren lassen wir uns Zeit: Nur mit viel Liebe zum Detail und mit Geduld kommt die hohe Qualität zustande, die unseren Anforderungen gerecht wird.



## UNSERE REZEPTE

Zusammen mit den renommiertesten Aromaspezialisten Italiens haben wir die besten Gewürzmischungen nach traditionellen italienischen Regionalrezepten zusammengestellt. Nur die kostbarsten, täglich frisch gemahlene Gewürze und die besten natürlichen Aromen kommen für unsere vorzüglichen Qualitätsprodukte in Frage

GLUTENFREI

LAKTOSEFREI

## UNSERE AUFMERKSAMKEIT

Wir schenken den zunehmenden Problemen in Verbindung mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien größte Aufmerksamkeit. Deshalb sind alle Wurstwaren von LEVONI gluten- und laktosefrei. Außerdem verzichten wir auch auf Milchproteine, sofern dies ohne Änderung der Traditionsrezepte möglich ist. Sollten diese als Zutat oder in Spuren vor.

Italien  
ist Ausdruck eines  
unendlichen  
Geschmacks  
und besonderer  
Esskombinationen, die  
den Appetit reizen und  
mit allen 5 Sinnen zu  
genießen sind.

**“Bocconi d’Italia”**

ist als besondere  
Anerkennung dieser  
Eigenschaften zu  
betrachten.





## LARDO PANCETTATO AI SAPORI LEVONI



Beim Lardo Pancettato ai Saporì handelt es sich um eine exklusive LEVONI-Spezialität. Er besteht aus drei übereinander geschichteten Bauchspeckstücken, mit Salz, Thymian und anderen Kräutern gewürzt. Beim Anschnitt bemerkt man die feste Konsistenz und den besonders angenehmen Duft der beigemischten Kräuter, der Geschmack ist delikat und gleichzeitig anregend.

# DER BOCCONE VALDOSTANO

### ZUTATEN

Roggenbrot  
Lardo Pancettato ai Saporì LEVONI  
Steinpilze  
Käse Bleu d'Aoste

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Mixen Sie den Bleu d'Aoste bis Sie eine Mousse erhalten. Waschen Sie die Steinpilze, schneiden Sie sie in Scheiben und rösten Sie diese ca. 2-3 Minuten. Schneiden Sie das Brot und bestreichen Sie beide Scheiben mit der Mousse, belegen Sie sie mit dem fein geschnittenen Lardo Pancettato ai Saporì LEVONI, garnieren Sie es mit den gerösteten Steinpilzen und lassen Sie es sich schmecken.

### DER PASSENDE WEIN

Nus, intensiv rubinroter Wein mit Granatreflexen. Das Bukett ist delikat aber kräftig, nachhaltig und angenehm fruchtig.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein dunkles Bier mit Kaffee-, Lakritze- und Holzaroma und hoher Bitterkeit.

### DER PASSENDE SAFT

„Green“: 2 Selleriestangen, 1 Apfel, 1 Bündel Petersilie, 4 Spinatblätter.





## SALAME DEL PO LEVONI



Diese für Norditalien typische Salamispezialität wird nach einem exklusiven LEVONI-Rezept hergestellt. Beim Schneiden macht sich die weiche Konsistenz bemerkbar, das Fleisch ist kompakt und gut vermischt. Das leicht würzige Aroma besitzt eine deutliche Rotweinnote. Auch am Gaumen ist der Duft erkennbar und harmoniert mit dem gleichzeitig zarten und kräftigen, besonders nachhaltigen Geschmack.

# DER BOCCONE PIEMONTESE

## ZUTATEN

Biowe-Brot aus dem Piemont  
Salame del Po LEVONI  
Toma-Käse  
Frischsalat  
natives Olivenöl extra

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Brot mit einem guten Brotmesser in Scheiben. Der Toma-Käse wird klein gewürfelt. Anschließend belegen Sie die untere Brothälfte mit den nicht zu dünn geschnittenen Salamischeiben, dem Toma-Käse. Das Ganze garnieren Sie mit den frischen Salatblättern. Träufeln Sie etwas natives Olivenöl extra auf den Belag, legen Sie die obere Brotscheibe darauf und lassen Sie sich das Ganze sofort schmecken.

## DER PASSENDE WEIN

Dolcetto, nur aus Trauben der gleichnamigen Rebsorte hergestellt, rubinrote Farbe, wenig Bukett, trocken und angenehm bitter am Gaumen.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein goldfarbendes Trappistenbier mit einem kräftigen und leicht fruchtigen Geschmack.

## DER PASSENDE SAFT

„Temperamentvoll“: 1 Bündel frische Petersilie, 2 Karotten, 1 Apfel, 1 Selleriestangen.



## CAPOCOLLO LEVONI



Für den Capocollo verarbeitet man den oberen Schweinenacken; er wird gepökelt und sorgfältig mit Gewürzen wie Chili und Paprika gewürzt. Der Capocollo LEVONI hat eine weiche Konsistenz sowie einen kräftigen, scharfen Geschmack mit einer leichten natürlichen Rauchnote.

# DER BOCCONE ABRUZZESE

## ZUTATEN

Hausgemachtes Brot  
Capocollo LEVONI  
Zucchini  
Petersilie  
Knoblauch  
natives Olivenöl extra  
Pfeffer und Salz

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Grillen Sie die fein geschnittenen Zucchini, würzen Sie sie mit etwas nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer sowie feingehacktem Knoblauch und Petersilie. Schneiden Sie das Brot in Scheiben und verteilen Sie die gegrillte Zucchini darauf. Die Zucchini belegen Sie mit dem Capocollo von LEVONI und lassen sich diese Köstlichkeit in aller Ruhe schmecken.

## DER PASSENDE WEIN

Cerasuolo d'Abruzzo, kirschrote Farbe, fruchtig, fein und kräftig, zart mit einem angenehmen Mandelnachgeschmack.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein bitteres und frisches italienisches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Der Zweifarbige“: 1 Orange, 1 Kiwi, 1 Karotte, 2 Basilikumblätter



## SALAME VENTRICINA LEVONI



Bei der Venticina handelt es sich um eine Salami aus Mittel- und Süditalien. Sie enthält Magerfleisch, fein geschnittenen Schinken und Filet sowie in Würfel geschnittene Bauchspeckstreifen. Der Duft ist kräftig und der Geschmack unwiderstehlich, gleichzeitig süß und scharf durch die beigemischten Chilischoten, die den Scheiben eine orangerote Farbe verleihen.

# DER BOCCONE CALABRESE

## ZUTATEN

Hausgemachtes Brot  
Salame Venticina LEVONI  
Mozzarella  
getrocknete Tomaten

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Brot und den Mozzarella nach dem Abtropfen in Scheiben. Belegen Sie die untere Brotscheibe mit Mozzarella-scheiben und der Venticina LEVONI, garnieren Sie die Häppchen mit den getrockneten Tomaten und guten Appetit!

## DER PASSENDE WEIN

Cirò Rosso, rubinrote Farbe, zartes, intensiv weiniges Bukett, trockener und vollmundiger Geschmack.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein helles Bier, leicht und sehr frisch.

## DER PASSENDE SAFT

„Sonnenschein“: 2 Karotten, 1 Apfel,  
1 Selleriestangen.





## AGEROLINO-SALAMI LEVONI

Bei der Agerolino-Salami handelt es sich um eine Wurstspezialität aus Kampanien. Herauszuschmecken ist die leichte Räucherung. Am Gaumen harmonisiert der ausgewogene Geschmack mit dem Duft und der festen Fleischkonsistenz. Die schräg zu schneidenden Scheiben weisen eine grobe und weiche Körnung und eine intensive rote Farbe auf.



# DER BOCCONE CAMPANO

## ZUTATEN

Cafone-Brot  
Salame Agerolino LEVONI  
San Marzano-Tomaten  
natives Olivenöl extra  
frischer Oregano und Thymian

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Brot in Scheiben und zerkleinern Sie die Tomaten, die Sie mit etwas Öl und einigen Oregano- und Thymianblättern anmachen. Belegen Sie beide Brotscheiben mit den angemachten Tomaten und darauf mit Scheiben der Salame Agerolino LEVONI. Nun lassen Sie sich diese einmalige Köstlichkeit schmecken.

## DER PASSENDE WEIN

Taurasi DOCG, intensive und leuchtende rubinrote Farbe, kräftiges Bukett, schlichter, trockener Geschmack mit anhaltendem Abgang.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein charaktervolles Doppelmalzbier.

## DER PASSENDE SAFT

„Apfel/Birne/Zitrone“: 1 Apfel, 1 Birne, 1 Zitrone





## CULATTA LEVONI

Für die Herstellung der Culatta wird nur der beste Teil der Schweinekeule verwendet. Um diesen wertvollen Kern zu trennen werden Knochen, Bein und Fiocco bis auf einen kleinen Knochen, die Anchetta, beseitigt. Die mindestens zwölfmonatige Reifung sorgt für einen runden, süßlichen und ausgewogenen aromatischen Geschmack und macht den Duft unverwechselbar.



# DER BOCCONE EMILIANO

## ZUTATEN

Tigelle (kleine runde Brötchen aus dem Gebiet um Modena)  
Culatta LEVONI  
Crescenza-Käse  
gelbe Paprikaschote  
Oregano

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Rösten Sie die Paprikaschote im Ofen, bis sie weich wird (ca. 30 Minuten). Nach dem Schälen wird die nun weiche Paprika mit etwas nativem Olivenöl und einer Prise Oregano verfeinert. Die Tigelle halbieren und eine Hälfte mit dem Crescenza-Käse bestreichen. Belegen Sie das Brötchen mit der Culatta LEVONI, den angemachten Paprikastreifen und kosten Sie es in aller Ruhe.

## DER PASSENDE WEIN

Roter Lambrusco di Sorbara, sehr helle rubinrote Farbe mit einem intensiven Bukett, das an Veilchen, Erdbeeren, Kirschen und Gewürzkräuter erinnert – frische Nuancen mit unverwechselbarem Charakter.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein italienisches Bier, bitter und erfrischend.

## DER PASSENDE SAFT

„Grünelb“: 1 grüner Apfel, 2 Selleriestangen, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel frischer Ingwer.



## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ MEDAGLIA D'ORO PRAGA LEVONI



Dieser Schinken, die Krönung der hohen Metzgerkunst von LEVONI, zeichnet sich durch eine zarte Rauchnote und den runden und weichen Geschmack aus. Die Schweinekeulen werden einzeln nach einem alten handwerklichen Verfahren gewürzt, bevor sie einer natürlichen Räucherung mit Hölzern aus Trentino unterzogen werden. Es folgt eine langsame Dampfgarung.

# DER BOCCONE FRIULANO

## ZUTATEN

Maisbrot  
Prosciutto Cotto Alta Qualità Medaglia d'Oro Praga LEVONI  
Hartgekochte Eier  
Senf

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Kochen Sie die Eier, bis sie fest sind und lassen Sie sie 10 Minuten abkühlen. Schneiden Sie das Brot in Scheiben, bestreichen Sie die beiden Hälften mit Senf, belegen Sie sie mit dem Prosciutto Cotto Medaglia d'Oro Praga LEVONI und den gekochten Eischeiben und genießen Sie diese unvergleichliche Delikatesse.

## DER PASSENDE WEIN

Forgiarin, granatrot, leicht, frisch und gut trinkbar, mit einem besonderen Bukett, das an geröstete Mandeln erinnert.

## DAS PASSENDE BIER

ählen Sie ein helles, leichtes und aromatisches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Tropisch“: 1 grüner Apfel, 4 Minzeblätter, 4 Ananasscheiben.



## SALAME CORALLINA LEVONI



Typische Salami der Umbrischen Metzgerkunst, in Rom sehr renommierter. Die feinkörnige Masse wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die knapp ein Meter lange Corallina weist eine sehr feinkörnige Maserung auf, die rubinrote Farbe zeichnet sich durch die großen weißen Fettaggen aus. Der sofort wahrnehmbare wohlriechende Duft gleicht die würzigen Noten aus. Der Geschmack ist harmonisch aber kräftig und nachhaltig.

# DER BOCCONE LAZIALE

## ZUTATEN

Hausgemachtes Lariano-Brot  
Salame Corallina LEVONI  
Caciotta-Käse  
gebackene Artischocken in Öl

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Brot in Scheiben, belegen Sie die beiden Hälften mit dünnen Caciotta-Scheiben und mit dem Salame Corallina LEVONI. Nun garnieren Sie das Ganze mit den gebackenen Artischocken in Öl und genießen Sie diese Geschmackssymphonie.

## DER PASSENDE WEIN

Cesanese del Piglio, nach der Alterung neigt die Farbe von Rubinrot bis Granatrot, starkes blumig-fruchtiges Bukett mit einem leicht bitteren Abgang.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein süßes und wenig sprudelndes Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Teufel“: 1 Apfel, 1/4 Rotkohl, Wasser.



## MORTADELLA BOLOGNA IGP ORO LEVONI



Eine der beliebtesten und bekanntesten Wurstsorten der italienischen gastronomischen Tradition, nach den strengen Vorgaben der geschützten geographischen Angabe (IGP) hergestellt. Die Mortadella Bologna IGP Oro LEVONI zeichnet sich durch die exklusive und delikate Würzung aus, die für eine hohe Verdaulichkeit sorgt. Für den vollmundigen und zarten Geschmack und den unvergleichlich aromatischen Duft wird das Produkt über längere Zeit bei niedriger Temperatur gegart.

# DER BOCCONE LIGURE

## ZUTATEN

Focaccia  
Mortadella LEVONI  
Robiola-Käse  
2 Kartoffeln  
Salz  
Öl  
3 Löffel Parmesan

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Kochen Sie die Kartoffeln, bis sie gar sind und zerdrücken Sie sie mit einer Gabel, geben Sie Öl, Salz und Parmesan bei und rühren Sie gut, um alles zu vermischen. Schneiden Sie die Focaccia in zwei Hälften, bestreichen Sie eine mit der Kartoffelcreme, legen Sie die Mortadellaskiven und die andere Brötchenhälfte darauf. Das ultimative Geschmackserlebnis ...

## DER PASSENDE WEIN

Pigato di Albenga, strohgelbe Farbe mit einem Hauch Ginster, ein Allrounder, selbstsicher, dauerhafte, feste und samtige Beschaffenheit, charaktervoller Abgang.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein helles kubanisches Bier mit einem besonderen Aroma.

## DER PASSENDE SAFT

„Golden“: 1 Apfel, 1 Tomate, 1/2 Gurke, eine Prise Salz und Pfeffer.



## PANCETTA COPPATA SGRASSATA LEVONI

Hierbei handelt es sich um einen entfetteten, um Coppa gewickelten Bauchspeck, von Hand gebunden und lang gereift. Die Scheiben weisen eine hellrote Farbe auf. Der Geschmack ist leicht salzig und saftig; die leichte Würzung sorgt für einen süßlichen Duft mit einem aromatischen Nachgeruch.

# DER BOCCONE SARDO

### ZUTATEN

Civraxiu-Hartweizenbrot  
Pancetta Coppata LEVONI  
geräucherte Ricotta  
schwarze Olivencreme

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das Brot in Scheiben, bestreichen Sie eine Scheibe mit der schwarzen Olivencreme, belegen Sie mit der Pancetta Coppata LEVONI und Ricottasplittern. Vor dem Servieren das Brötchen kurz rösten.

### DER PASSENDE WEIN

Cannonau di Sardegna, intensive granatrote Farbe. Bukett mit reifen Brombeeren, gerösteten Mandeln und einem Hauch Zimt, angenehmer Tanningeschmack.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein helles spanisches Bier, leicht und sehr frisch.

### DER PASSENDE SAFT

„Supergrün“: 1 Spinatbündel, 1/2 Gurke, 1 grüner Apfel, 2 Selleriestangen, 1 TL Zitronensaft.



## SALAME PAISANELLA LEVONI



Die Paisanella, die LEVONI erstmals in den 1950ern anbot, wurde im Laufe der Jahrzehnte Teil der kulinarischen Tradition der Insel. Der Anschnitt zeigt eine grobkörnige Masse mit handgeschnittenen Fleischstücken, wobei sich die weißen Fettstücke klar vom granatroten Magerfleisch abheben. Die Konsistenz ist weich, der Geschmack zart und vollmundig, während der Duft eine beinahe mineralische Qualität mit einer leichten würzigen Note aufweist.

# DER BOCCONE SICILIANO

### ZUTATEN

Hausgemachtes sizilianisches Brot  
Salame Paisanella LEVONI  
Auberginen  
schwarze Oliven  
kleinblütige Bergminze  
natives Olivenöl extra und Salz

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Waschen, schälen Sie die Aubergine und braten Sie sie mit etwas nativem Olivenöl extra, einigen Bergminze-Blättern, einigen zerstückelten Oliven, Salz und Pfeffer in einer Pfanne an. Zerdrücken Sie das Ganze nach dem Garen mit einer Gabel, bis eine Creme entsteht, und lassen Sie diese abkühlen. Schneiden Sie das Brot in Scheiben, bestreichen Sie zwei davon mit der Auberginencreme und belegen Sie sie mit der Paisanella LEVONI. Jetzt einfach reinbeißen!

### DER PASSENDE WEIN

Nerello Mascalese, hellrote Farbe, starker Alkoholgehalt. Er hat ein feines und elegantes Bukett mit Lakritznoten, Gewürzen und roten Beeren, am Gaumen ist er warm, trocken und harmonisch.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein dänisches Doppelmalzbier.

### DER PASSENDE SAFT

„Glam“: 2 Birnen, 3 Blätter Schwarzkohl, 1 kleines Stück frischer Ingwer.



## SALAME TOSCANO LEVONI

Ein Rezept aus der alten Metzgerkunst in Siena. Die großformatige, in Naturdarm eingefüllte Salami hat eine runde Form. Am besonders kompakten Anschnitt heben sich die Fettstücke und der schwarze Pfeffer von dem intensiv roten Fleisch ab. Der Geschmack ist vielseitig, kräftig und stark; eine leichte Knoblauchnote ist zu erkennen.

# DER BOCCONE TOSCANO

### ZUTATEN

Ungesalzenes toskanisches Brot  
Salame Toscano LEVONI  
Schafskäse

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie das toskanische Brot in Scheiben, belegen sie die Scheiben mit dem Salame Toscano LEVONI und einigen Schafskäsesplittern. Ein echtes Geschmackserlebnis.

### DER PASSENDE WEIN

Brunello di Montalcino, die Farbe neigt von einem intensiven Rubinrot bis hin zum Granatrot, kräftiges Bukett mit einem Hauch von Geranie, Kirsche und Gewürzen, robuster und nachhaltiger Abgang.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein frisches, trübes und charaktervolles deutsches Bier.

### DER PASSENDE SAFT

„White“: 1 Apfel, 1 Birne, 1 Zitrone.



## LOMBETTO STAGIONATO LEVONI

Der aus der besonders wertvollen Schweinelende gewonnene Lombetto zeichnet sich durch seinen geringen Fettgehalt aus. Für die Qualität dieser ausgezeichneten Wurstware bürgt die Konsistenz, die je nach Reifedauer fester wird. Der Duft ist gleichzeitig delikat und verlockend; im Geschmack ist er saftig und aromatisch salzig mit einer feinen Gewürznote.



# DER BOCCONE UMBRO

### ZUTATEN

Weißmehlbrot  
Lombetto Stagionato LEVONI  
Rucola  
eingelegte Pilze  
natives Olivenöl extra  
Pfeffer und Salz

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Lassen Sie die Pilze einige Minuten abtropfen. Machen Sie den Rucola mit etwas nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer an. Schneiden Sie das Brot in Scheiben und belegen Sie es mit dem angemachten Rucola, den Scheiben Lombetto LEVONI und garnieren Sie es mit den Pilzen. Einfach, schnell, lecker.

### DER PASSENDE WEIN

Assisi Rosso, rubinrot, weiniges Bukett mit einem trockenen und vollmundigen Geschmack, harmonisch, kräftig und nachhaltig.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein deutsches, leicht bitteres Bier.

### DER PASSENDE SAFT

„Nature Sun“: 1 Spinatbündel, 2 grüne Äpfel, 4 Minzblätter, 4 Ananasscheiben.





## SALAME UNGHERESE LEVONI

Sofort bemerkbar sind der sanfte Duft von süßem Paprika und der leichte Hauch der ausschließlich natürlichen Räucherung dieser Salami, seit über 100 Jahren ein Aushängeschild der Firma LEVONI. Der kompakte und hellrote Anschnitt zeigt eine Masse mit gleichmäßig vermischten Fett- und Magerfleischstücken. Der Rauchduft spiegelt sich auch im Geschmack wieder, der vielseitig, nie aufdringlich, weich und rund und am Gaumen sehr angenehm ist.



# DER BOCCONE TRENTINO

## ZUTATEN

Roggenbrot  
Salame Ungherese LEVONI  
Stelvio-Käse  
gemischte Pilze  
natives Olivenöl extra  
gehackter Knoblauch und Petersilie  
Salz und Pfeffer

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Braten Sie die Pilze mit nativem Olivenöl extra, gehacktem Knoblauch und Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Pfanne. Schneiden Sie das Brot in Scheiben und belegen Sie es mit dem Salame Ungherese LEVONI, einer dicken Scheibe Stelvio-Käse und einem vollen Löffel der geschmorten Pilze. Bereiten Sie sich auf eine Reise durch die wunderbaren Düfte Trentinos vor.

## DER PASSENDE WEIN

Teroldego, intensiv rubinrot mit Purpurreflexen, wenig Bukett mit einem Hauch von Veilchen und Himbeeren aber auch Kirschen und Mandeln, trocken und strukturiert im Geschmack, tanninarm aber sauer, geringer Alkoholgehalt.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein leichtes und wenig sprudelndes deutsches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Energy“: 1 Karotte, 2 Selleriestangen, 2 Spargel.



## SALAME SOPRESSA VENETA CON AGLIO LEVONI



Diese Salami ist eng mit den örtlichen gastronomischen und bäuerlichen Traditionen verbunden. Der Anschnitt dieser großformatigen und in Naturdarm eingefüllten Wurst ist hellrot bis rot mit gleichmäßig verteilten Fleisch- und Fettstücken. Gemeinsam schaffen Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch eine Duftharmonie, die sich auch im vollmundigen, saftigen und salzigen Geschmack wieder spiegelt, der sich auch durch eine rustikale Note und dem langen Abgang auszeichnet.

# DER BOCCONE VENETO

### ZUTATEN

Im Holzofen gebackenes Brot  
Sopressa Veneta con Aglio LEVONI  
Pinienkerne  
Rosinen  
Balsamessig

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Legen Sie die dick geschnittenen Scheiben der Sopressa Veneta con Aglio LEVONI in die Pfanne, braten Sie sie eine Minute pro Seite an, geben Sie Pinienkerne und Rosinen bei und bespritzen Sie diese mit einigen Tropfen Balsamessig, bevor Sie die Pfanne vom Herd nehmen. Schneiden Sie das Brot in Scheiben und belegen Sie es mit der Sopressa und der Garnitur. Sofort und warm essen.

### DER PASSENDE WEIN

Amarone della Valpolicella, granatrot, am Gaumen samtig und warm und mit einer kräftigen Sauerkirsch- und Himbeernote. Das intensive Bukett weist auf einen edlen und stolzen Charakter hin.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein leicht duftendes untergäriges Bier.

### DER PASSENDE SAFT

„Orange“: 1 Karotte, 1 Mango, 1 Orange.



## PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRAN CORONA LEVONI



Die hohe Rohstoffqualität und die Verarbeitung machen dieses Produkt zu einer wahren Delikatesse. Die ausgewählten Schweinekeulen werden entbeint und fachgerecht verarbeitet, das Fleisch wird dadurch weich und duftig und der Geschmack kommt voll zur Geltung. Die Würzung erfolgt nach dem exklusiven LEVONI-Rezept ausschließlich mit natürlichen Aromen und Marsala Superiore DOP, wodurch der kräftige Duft und der süßliche und zarte Geschmack entstehen. Anschließend wird der Schinken einer langsamen Dampfgarung unterzogen.

# DER BOCCONE MOLISANO

## ZUTATEN

Vollkornbrot  
Prosciutto Cotto Gran Corona LEVONI  
Streichkäse  
Friggitelli-Paprika  
natives Olivenöl extra  
Zwiebel  
Salz und Pfeffer

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Zwiebel in feine Scheiben und lassen Sie sie in einer Pfanne auf kleinem Feuer mit etwas nativem Olivenöl extra schmoren. Reinigen Sie die Friggitelli, geben Sie sie der Zwiebel mit einer Prise Salz und Pfeffer bei und lassen sie das Ganze ca. zehn Minuten braten. Schneiden Sie das Brot in Scheiben, und bestreichen Sie diese mit dem Käse. Auf den Käse legen Sie den Prosciutto Cotto Gran Corona LEVONI und die Friggitelli – Unglaublich gut.

## DER PASSENDE WEIN

Molise Aglianico, rubinrot mit violetten Reflexen, kräftiges und angenehmes Bukett, harmonischer und exquisit weicher Geschmack.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein helles und frisches französisches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Heiter“: 1 Avocado, 2 Selleriestangen, 1 Limette.



## SALAME MUGNANO LEVONI



Die Mugnano-Salami wird nach einem alten kampanischen Rezept zubereitet. Sie wird in Naturdarm eingefüllt und hat die Form eines großen Tropfens. Die Masse mit mittelgrober Körnung ist kompakt und die Scheiben weisen eine purpurrote Farbe auf. Im Duft sind die leichten Noten der natürlichen Räucherung erkennbar, die zum Ausprobieren verleiten. Am Gaumen ist der Geschmack vollmundig und kräftig, leicht fettig und würzig mit einem salzigen und mineralischen Nachgeschmack.

# DER BOCCONE PUGLIESE

## ZUTATEN

Altamura-Brot  
Salame Mugnano LEVONI  
Caciocavallo-Käse  
Stängelkohl  
natives Olivenöl extra  
Chilischoten  
Salz und Pfeffer

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Reinigen Sie den Stängelkohl und beseitigen Sie die zähesten Blätter. Geben Sie den Stängelkohl in kochendes, gesalzenes Wasser. Rühren Sie öfter um und lassen Sie ihn 6-10 Minuten kochen (je nach Größe der Blätter), ohne dass er zu weich wird. Gießen Sie ihn in ein Nudelsieb und lassen Sie das Wasser vollständig abtropfen. Erhitzen Sie etwas natives Olivenöl extra in einer antihafbeschichteten Pfanne und schmoren Sie den Knoblauch und die Chilischoten. Geben Sie den Stängelkohl bei, rühren Sie und salzen Sie nach Geschmack. Lassen Sie das Ganze noch ca. 10 Minuten ohne Deckel kochen. Schneiden Sie das Brot in Scheiben und rösten Sie es, belegen Sie eine der beiden Scheiben mit den Scheiben Caciocavallo, dem Salame Mugnano LEVONI und dem geschmorten Stängelkohl. Eine Delikatesse, die man nicht verpassen darf.

## DER PASSENDE WEIN

Primitivo di Manduria, rote Farbe, die mit der Alterung zu Violett und Orange neigt, frisches und delikates Bukett, sehr individuell und samtig im Abgang.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein vollmundiges und charaktervolles englisches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Freudig“: 1 Gurke, 1 Karotte, eine Handvoll grüne Oliven, 2 Basilikumblätter.



## SALAME VECCHIA OSTERIA LEVONI

Traditionsgemäß verarbeitet – die Salame Vecchia Osteria von LEVONI. Die Zugehörigkeit zur ländlichen Welt des Heimatgebiets von LEVONI ist auf den ersten Blick erkennbar. Das Schnittbild zeigt eine weiche, purpurrote Farbe mit unregelmäßig verteilten weißen Tupfen. Der kräftige und verlockende Duft erinnert an Leder mit einem Hauch Knoblauch, Rotwein und Pfeffer. Am Gaumen ist die Salami robust und vollmundig, beinahe rustikal, saftig und besonders nachhaltig im Geschmack.



# DER BOCCONE LOMBARDO

### ZUTATEN

Michetta-Brötchen  
Salame Vecchia Osteria LEVONI  
angebratener Spinat  
einige Splitter Grana-Käse  
Knoblauch  
Salz und Pfeffer

### BRÖTCHENZUBEREITUNG

Kochen Sie den Spinat und braten Sie ihn anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl und einer angebratenen Knoblauchzehe, geben Sie Pfeffer und Salz dazu und lassen Sie das Ganze einige Minuten abkühlen. Halbieren Sie die Michetta, belegen Sie eine Hälfte mit dem angebratenen Spinat, der Salami Vecchia Osteria LEVONI, den Grana-Splittern und guten Appetit!

### DER PASSENDE WEIN

Valtellina Superiore, Rubinrot mit einer Neigung zu Granatrot, anhaltender und angenehmer Duft, trockener, harmonischer und leicht tanninhaltiger Abgang.

### DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein helles und frisches dänisches Bier.

### DER PASSENDE SAFT

„Zitrus-Kiwi“: 1 Orange, 2 Kiwis.



## COTECHINO MEDAGLIA D'ORO LEVONI

Der Cotechino LEVONI wird aus hochwertigem Schweinehackfleisch – fettarme, fettreiche Stücke und Schwarte – hergestellt und mit Salz, Pfeffer sowie anderen Gewürzen verfeinert. Die Scheiben sind fest, rosig bis rot. Der Duft ist besonders aromatisch, der Geschmack angenehm würzig, die weiche Konsistenz am Gaumen angenehm.



# DER BOCCONE MARCHIGIANO

## ZUTATEN

Langgestrecktes Vollkornbrot  
Cotechino Medaglia d'Oro LEVONI  
Suasa-Zwiebeln  
natives Olivenöl extra  
Salz und Pfeffer

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Braten Sie die Suasa-Zwiebeln langsam mit etwas nativem Olivenöl extra und einer Prise Salz und Pfeffer in der Pfanne an. Kochen Sie den Cotechino Medaglia d'Oro LEVONI gemäß Verpackungsanweisungen. Schneiden Sie das Brot, belegen Sie es mit den warmen Cotechinoscheiben und garnieren Sie es mit den gebräunten Zwiebeln. Ein charaktervoller Leckerbissen.

## DER PASSENDE WEIN

Conero Rosso Riserva, rubinrot mit Purpurreflexen, vielseitiges Bukett mit einem Hauch roter Rosen und Johannisbeeren, elegant und weich im Geschmack mit einer seidigen Tanninkonsistenz.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein wenig sprudelndes australisches Bier.

## DER PASSENDE SAFT

„Ganz gesund“: 1 Apfel, 1 Birne, 1/2 Grapefruit, 1 Selleriestangen.



## CASTELSPECK LEVONI

Der Castelspeck ist der Speck von LEVONI schlechthin. Er wird aus erlesenen, fachgerecht zugerichteten Schweinekeulen hergestellt, die mit Knoblauch, Pfeffer, Wacholderbeeren, Muskatnuss und anderen Gewürzen und Kräutern verfeinert werden. Es folgt eine leichte natürliche Räucherung über Holz aus Trentino, die sich im Geschmack bemerkbar macht. Die Aromen sind sowohl in der Nase als auch am Gaumen voll wahrnehmbar.



# DER BOCCONE LUCANO

## ZUTATEN

Hausgemachtes Brot  
Castelspeck LEVONI  
Auberginen  
getrockneter Scamorza-Käse  
Oregano  
Thymian  
natives Olivenöl extra

## BRÖTCHENZUBEREITUNG

Erhitzen Sie den Grill, garen Sie die Auberginenscheiben und legen Sie sie danach auf einen Teller. Erwärmen Sie den getrockneten Scamorza-Käse auf dem Grill, bis er weich wird. Die einzelnen Brotscheiben belegen Sie es mit dem Castelspeck LEVONI und den zuvor mit Oregano, Thymian und nativem Olivenöl angemachten Auberginenscheiben. Legen Sie zuletzt den Scamorza-Käse darauf und genießen Sie das Brötchen solange der Käse noch warm ist.

## DER PASSENDE WEIN

Aglianico del Vulture, starke rubinrote Farbe, mit dem Altern nimmt er orangefarbene Reflexe und einen harmonischen Duft an, der mit der Zeit an Intensität zunimmt. Im Laufe der Zeit wird der trockene Geschmack samtiger.

## DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein von Trappistenmönchen gebrautes Bier, mit passablem Alkoholgehalt, viel Schaum und Nuancen, die von golden bis dunkel-bernsteinfarben reichen.

## DER PASSENDE SAFT

„Young“: 1 Orange, 1 Kiwi, 2 Karotten, einige Basilikumblätter.



[www.tuttolevoni.it](http://www.tuttolevoni.it)