



LO SPECIALE

Salami mit Wiesenkümmel und
Wildfenchelsamen







LO SPEZIALE SCHMECKT NACH SÜDTIROL

Lo Speziale ist inspiriert an der Südtiroler Esskultur, am unverwechselbaren Duft und Geschmack traditioneller lokaler Gewürze wie Kümmel und Fenchelsamen.

Eine kulinarische Hommage an eine Region, in der unsere Wurstspezialitäten seit jeher geschätzt und gerne genossen werden.



UNSER MADE IN ITALY

Für die Wurstspezialitäten der Marke Levoni verwenden wir nur mit größter Sorgfalt ausgesuchtes Schweinefleisch von Tieren, die in Italien geboren, aufgezogen und verarbeitet werden.

UNSERE GEWÜRZE

Mit den besten Gewürzfachleuten Italiens suchen wir **die erlesensten Gewürze** aus und verarbeiten sie schonend und täglich frisch weiter. Harmonisch aufeinander abgestimmt, schaffen sie einzigartige Duft- und Geschmackserlebnisse und bringen **die Qualität** unseres Fleisches zur vollen Geltung.



NEUHEIT

LO SPECIALE LEVONI: FESTIVAL DER DÜFTE

Lo Speciale ist eine neue Salamikreation aus dem Hause Levoni. Mit Wildfenchel und Wiesenkümmel verfeinert und meisterhaft verarbeitet nach bester italienischer Tradition, setzt sie die Qualität unseres hochwertigen Schweinefleisches geschmackvoll in Szene. Ihr charakteristischer Duft, das harmonisch abgerundete Aroma und ihre unnachahmliche Frische machen diese neue Wurstspezialität zu einem ausgewogenen und rundum stimmigen Geschmackserlebnis.





WIESENKÜMMEL

NAME: Der wissenschaftliche Name des Wiesenkümmels stammt aus dem Lateinischen und lautet *Carum Carvi*. Er wird auch Echter Kümmel oder Gemeiner Kümmel, meist aber einfach Kümmel genannt.



Geographische Herkunft

Kümmel stammt ursprünglich aus Europa und Westasien. In der italienischen Pflanzenwelt ist er im Alpenvorland und im Apennin, auf Hügellandschaften bis zu einer Höhe von 2.300 m zu finden.



Eigenschaften

Wiesenkümmel ist reich an Eisen, Proteinen und Mineralstoffen. Er fördert nicht nur den gesunden Appetit, sondern regt, direkt nach dem Essen gekaut oder als Tee getrunken, auch die Verdauung an.



Wissenswertes

Im Volksglauben galt Kümmel als wirksamer Schutz gegen böse Geister und Diebe. Außerdem wurde er in Liebestränken verwendet, mit denen Frauen ihren Mann vor „Versuchungen“ bewahren wollten.

WILDFENCHEL



NAME: Der botanische Name des wilden Fenchels lautet *Foeniculum vulgare*. Sein Wortstamm „foenum“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet Heu. In Italien wird Wildfenchel „finocchio“, regional auch „finocchina“ genannt.

Geographische Herkunft

Der wilde Fenchel stammt ursprünglich aus der Mittelmeerregion. In Italien gedeiht er in seiner natürlichen Form sowohl in den Ebenen, als auch in Hügellandschaften von 800 - 1.000 m Höhe.



Eigenschaften

Fenchelsamen fördern die Verdauung, sie bekämpfen freie Radikale und sind wertvoll für die Entgiftung. Zudem begünstigen sie den Cholesterinausgleich und haben lindernde Eigenschaften.



Wissenswertes

Kaum jemand weiß, dass „Marathon“, der Name der legendären Stadt, bei der die Athener im Jahr 490 v. Chr. die Perser besiegten, „Fenchelfeld“ bedeutet; wohl wegen des dort reichen Vorkommens der Pflanze.







PHILIPP FALLMERAYER CHEFKOCH IM RESTAURANT BRIX 0.1 IN BRIXEN (BZ)

Von Südtirol nach Asien, von Australien nach Dubai, von Kasachstan in die Schweiz: nach zahlreichen Lehrstationen bei Sterneköchen rund um den Globus, bin ich schließlich wieder in meinen Heimatort Brixen zurückgekehrt. Im Gepäck: die ungebändigte Lust auf Neues.

So habe ich 2016, gemeinsam mit meinem Freund und Geschäftspartner Ivo Messner, das **Brix 0.1** eröffnet, wo wir scheinbar Bekanntes aus nah und fern zeitgemäß interpretieren und neu kombinieren. Als absoluter Perfektionist in der Küche, arbeite ich mit Leidenschaft an jedem kleinsten Detail. Freie Fantasie und extravagante Arrangements sind dabei meine Geheimzutaten, in Gourmetgerichten genauso wie in der Alltagsküche.

Was ich mit Salami und Brot machen würde?
Wenn mit „Salami“ **LO SPEZIALE** Levoni gemeint ist,
dann steht die Antwort in meinen Rezepten.

Fallmerayer Philipp



BREZEL MIT LO SPEZIALE, SALZBUTTER, GRÜNEN OLIVEN UND HONIG

ZUTATEN (FÜR 1 PERSON):

1 Brezel
8 Scheiben Salami LO SPEZIALE Levoni
20 g Salzbutter
10 g grüne Oliven
Salat (Dill, Basilikum, Frisée oder nach Belieben)
10 ml Olivenöl
1 Teelöffel Honig
Salz



ZUBEREITUNG:

Die Brezel längs durchschneiden.
Die Salamischeiben LO SPEZIALE abwechselnd mit Salzbutterscheiben auf dem Brezelboden auslegen.
Die Oliven in kleine Stücke schneiden. Den Salat in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Honig und den geschnittenen Oliven anmachen.
Den Salat auf dem belegten Brezelboden verteilen.



VINSCHGERLE MIT LO SPEZIALE, FENCHEL, OFENRICOTTA UND DILL

ZUTATEN (FÜR 1 PERSON):

1 Vinschgerle
8 Scheiben Salami LO SPEZIALE Levoni
20 g Fenchel
10 ml Olivenöl
Salz
5 g Fenchelsamen
Puderzucker
10 g Ricotta
5 g Dill



ZUBEREITUNG:

Das Vinschgerle halbieren.

Den Ricotta locker zerkrümeln und bei 180° für ca. 10 Minuten im Ofen trocknen.

Den Vinschgerleboden mit den Salamischeiben LO SPEZIALE belegen. Die Fenchelsamen in eine heiße Pfanne geben und gut anrösten. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Den Fenchel in feine Streifen schneiden und für 2 Minuten in kaltes Wasser geben, damit er schön knackig wird. Aus dem Wasser nehmen, abtrocknen und mit etwas Olivenöl, Salz und den karamellisierten Fenchelsamen anmachen.

Die angemachten Fenchelstreifen auf dem belegten Vinschgerleboden verteilen und mit Ofenricotta und etwas Dill bestreuen.



SEMMEL MIT LO SPEZIALE, ROTEM LOLLOSALAT, FETA UND PINIENKERN-GREMOLATA

ZUTATEN (FÜR 1 PERSON):

1 Semmel
8 Scheiben Salami LO SPEZIALE Levoni
20 g roter Lolloalat
5 g Petersilie
Zitronenschale
10 g Feta
5 g Pinienkerne
10 ml Olivenöl
Salz



ZUBEREITUNG:

Die Semmel halbieren.

Den Semmelboden mit den Salamischeiben LO SPEZIALE belegen.

Die Salatblätter waschen und grob zerkleinern.

Für die Gremolata Petersilie, Zitronenschale und Pinienkerne fein hacken, Olivenöl und Salz dazugeben und alles gut verrühren.

Den Feta würfeln.

Den roten Lolloalat auf dem belegten Semmelboden verteilen und mit Fetawürfeln und Gremolata abschließen.



FOCACCIA MIT LO SPEZIALE, EINGELEGTER ARTISCHOCKE UND MAYONNAISE

ZUTATEN (FÜR 1 PERSON):

1 Focaccia
8 Scheiben Salami LO SPEZIALE Levoni
1 eingelegte Artischocke
30 g Mayonnaise
5 g Knoblauch (nach Belieben)

ZUBEREITUNG:

Die Focaccia halbieren.
Den Focacciaboden mit Salamischeiben LO SPEZIALE belegen.
Die eingelegte Artischocke in Streifen schneiden, auf die Salamischeiben geben und mit etwas Mayonnaise abschließen.
Nach Belieben kann für eine würzige Note etwas fein gehackter Knoblauch unter die Mayonnaise gerührt werden.





LO SPEZIALE SCHMECKT NACH SÜDTIROL

An den besten Wursttheken



Wir bedanken uns bei BackMagic für die Zusammenarbeit



@lospeziale.levoni

Levoni S.p.A.

Via Matteotti, 23 | 46014 Castellucchio (MN) Italia

Tel. +39 0376 434011 | Fax +39 0376 434000

levoni@levoni.it

levoni.it

