

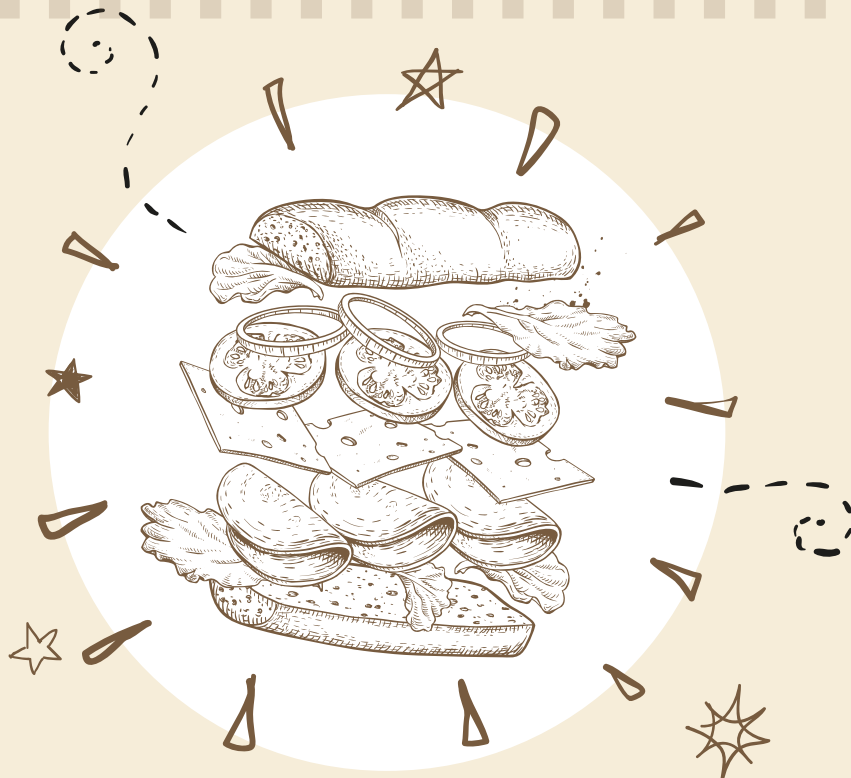


Die besten Brötchen von

STAZIONI LEVONI

REZEPTBUCH





AUS DEM OPEN LAB DER „PORTE APERTE IN LEVONI“ VERANSTALTUNG

geht „das erste Rezeptbuch von Stazione Levoni-Brötchen“ hervor.
Viele köstliche Rezepte, die von den Arbeitsgruppen ausgedacht
wurden, um den Snack schlechthin zu interpretieren.

Entdecken Sie die Auszeichnungen für
die köstlichen Kreationen der Teilnehmer!

.....

AUSZEICHNUNG BESTES BRÖTCHEN

Grand Gourmet



„IL SICULO RIVISITATO“

- Eine neue Interpretation Sizilien für eine entspannte Mahlzeit.

Arbeitsgruppe:

„ASSOLUTAMENTE LEVONI“

- Feinkost Pontillo Vincenzo (Italien | Agrigent)
- L'Alimentari von Lisi Oriana & C. sas (Italien | Frosinone)

ZUTATEN

- Knuspriges 5-Korn-Ciabatta-Brot
- Kochschinken L'Artemano bei Levoni
- Fior di Latte
- Getrocknete Tomaten
- Sardellenfilets aus Sciacca
- Frische Basilikumblätter
- Öl
- Salz
- Pfeffer

„IL GUSTO TRA LE MANI“

- Der unverzichtbare Geschmack, der zum Träumen bringt...

Arbeitsgruppe:

„I MAIALINI VOLANTI“

- Feinkost Porfiri Stefania (Italien | Macerata)
- Metzgerei Parton (Italien | Padua)

ZUTATEN

- Holzofenbrot
- Mortadella L'Artemano bei Levoni
- Süßer Gorgonzola
- Karamellisierte Zwiebel

AUSZEICHNUNG BESTES BRÖTCHEN

Mittagspause



„IL TRICOLORE“

- Unser Trikolore-Brötchen ist perfekt für eine Pause voller Geschmack!

Arbeitsgruppe:

„AFFETTOSAMENTE LEVONI“

- Feinkost Tagliani Olivo (Italien | Brescia)
- Schinkenhaus Metzgerei und Feinkost von Luca Caruso (Italien | Cosenza)
- Metzgerei Rosso Alberto (Italien | Turin)

ZUTATEN

- Knuspriges Ciabatta-Brot
- Rohschinken L'Artemano bei Levoni
- Parmigiano Reggiano Käsecreme
- Gegrillte Artischocken
- Walnuss-Stücke

„LA ROSETTA PERFETTA“

- Mit dem Rosetta wird Ihr Snack perfekt!

Arbeitsgruppe:

„IL MAIALINO RAMPANTE“

- Feinkost Trockner Sebastian srl (Italien | Bozen)
- Feinkost Ferrara Principia (Italien | Potenza)

ZUTATEN

- Rosetta-Brot
- Mortadella L'Artemano bei Levoni
- Stracciatella-Käse
- Gehackte Pistazien
- Rauke/Rukola

AUSZEICHNUNG BESTES BRÖTCHEN

Geschmackvoll und leicht



„IL CAMURRIUSE SICILIANO“

- Das leichte Brötchen... aber nicht zu leicht!

Arbeitsgruppe:

„I CORONA“

- I Salumi del Re (Italien | Catania)
- Alimentari De Notaris Luca (Italien | Avellino)

ZUTATEN

- Weißbrot
- Rohschinken L'Artemano bei Levoni
- Fior di Latte aus Agerola
- Tatar aus getrockneten Kirschtomaten

„PANINO SCHIACCIATA TOSTATA“

- Brötchen nach Levoni-Art, mit dem italienischem Geschmack vom Rohschinken L'Artemano

Arbeitsgruppe:

„I LEVONCINI FOREVER“

- Antichi Sapori von Volpe Luigi (Italien | Rom)
- I Carnivori von Zotti Marino (Italien | Frosinone)

ZUTATEN

- Schiacciata-Brot
- Rohschinken L'Artemano bei Levoni
- Stracciatella-Käse aus Apulien
- Eingelegte Artischocken
- Natives Olivenöl extra aus der Ölmühle
- Frisch gemahlene Drei-Pfeffer-Mischung

AUSZEICHNUNG BESTES BRÖTCHEN

Inklusiv



„DA NORD A SUD“

– Das Brötchen, das die Menschen vereint!

Arbeitsgruppe:

„I LEVONETTI“

- Feinkost Pontillo Vincenzo (Italien | Agrigent)
- Feinkost Schenone seit 1936 von Schenone Giovanna Maria (Italien | Pavia)
- La bottega del gusto von Giuseppe Fragale (Italien | Cosenza)

ZUTATEN

- Hausgemachtes Brot
- Kochschinken L'Artemano bei Levoni
- Süßer Gorgonzola Käsecreme
- Gehobelter Caciocavallo Silano
- Getrocknete Kirschtomaten

„FOCACCIA ARTEMANO“

– Für eine leckere Pause...
müssen Sie eine Focaccia mit
Levoni-Schinken essen!

Arbeitsgruppe:

„I RIGOROSAMENTE LEVONI“

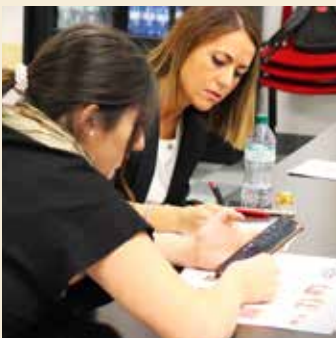
- Salumeria Fratelli Esposito (Germania | RANSBACH-BAUMBACH)
- Salumeria Mamma Maria (Germania | KOELN)
- Gustomania (Germania | HAGEN)

ZUTATEN

- Focaccia-Brot
- Rohschinken L'Artemano bei Levoni
- Rotes Pesto aus getrockneten Kirschtomaten
- Rukola
- Burrata

MANTUA,

22./23. Oktober – 29./30. Oktober 2023



Vielen Dank, dass Sie teilgenommen haben!

.....