



les meilleurs sandwichs des
STATIONS LEVONI

LIVRE DE RECETTES





DE L'OPEN LAB DE L'ÉVÉNEMENT « PORTES OUVERTES CHEZ LEVONI »



naît le « premier livre de recettes de sandwichs signé Station Levoni
». Beaucoup de recettes savoureuses, conçues par des groupes de
travail, interprétant la collation par excellence.

Découvrez les prix décernés aux créations culinaires des participants !

PRIX DU MEILLEUR SANDWICH

Grand Gourmet



« IL SICULO RIVISITATO » (LE SICILIEN, REVISITÉ)

- Pour un déjeuner pas compliqué, il y a le Sicilien revisité.

Groupe de travail :

« ASSOLUTAMENTE LEVONI »

- Salumeria Pontillo Vincenzo (Agrigente)
- L'Alimentari di Lisi Oriana & C. sas (Frosinone)

INGRÉDIENTS

- Pain Ciabatta croustillant aux 5 céréales
- Jambon cuit L'Artemano Levoni
- Fromage Fiordilatte
- Tomates séchées
- Anchois de Sciacca effiloché
- Feuilles de basilic
- Huile
- Sel
- Poivre



« IL GUSTO TRA LE MANI » (LE GOÛT DANS LES MAINS)

- Savourez chaque bouchée, laissez vos rêves s'envoler !

Groupe de travail :

« I MAIALINI VOLANTI »

- Salumeria Porfiri Stefania (Macerata)
- Macelleria Parton (Padoue)

INGRÉDIENTS

- Pain cuit au feu de bois
- Mortadelle L'Artemano Levoni
- Gorgonzola doux
- Oignon caramélisé

PRIX DU MEILLEUR SANDWICH

Pause déjeuner



« IL TRICOLORE »

(LE DRAPEAU TRICOLORE)

- Pour un sandwich plein de saveur, essayez notre sandwich trois couleurs !

Groupe de travail :

« AFFETTOSAMENTE LEVONI »

- Salumeria Tagliani Olivo (Brescia)
- Prosciutteria Macelleria e Salumeria di Luca Caruso (Cosenza)
- Macelleria Rosso Alberto (Turin)

INGRÉDIENTS

- Pain Ciabatta croustillant
- Jambon cru L'Artemano Levoni
- Crème de parmesan
- Artichauts grillés
- Morceaux de noix

« LA ROSETTA PERFETTA »

(LA ROSETTE PARFAITE)

- La collation parfaite? La réponse c'est la rosette !

Groupe de travail :

« IL MAIALINO RAMPANTE »

- Salumeria Trockner Sebastian srl (Bolzano)
- Salumeria Ferrara Principia (Potenza)

INGRÉDIENTS

- Pain Rosetta
- Mortadelle L'Artemano Levoni
- Stracciatella
- Granulés de pistache
- Roquette

PRIX DU MEILLEUR SANDWICH

Goût et légèreté



« IL CAMURRIUSE SICILIANO » (LE CAMURRIUSE SICILIEN)

- Le sandwich léger mais pas trop

Groupe de travail :

« I CORONA »

- I Salumi del Re (Catane)
- Alimentari De Notaris Luca (Avellino)

« PANINO SCHIACCIATA TOSTATA » (SANDWICH AU PAIN PLAT GRILLÉ)

- Sandwich d'inspiration Lévonienne au jambon cru Artemano pour une saveur à l'italienne

Groupe de travail :

« I LEVONCINI FOREVER »

- Antichi Sapori di Volpe Luigi (Rome)
- I Carnivori di Zotti Marino (Frosinone)

INGRÉDIENTS

- Pain blanc
- Jambon cru L'Artemano Levoni
- Fromage Fiordilatte d'Agerola
- Tomates cerises séchées

INGRÉDIENTS

- Pain plat
- Jambon cru L'Artemano Levoni
- Stracciatella des Pouilles
- Artichauts à l'huile
- Huile d'olive vierge extra
- Aromates de 3 poivres fraîchement moulus

PRIX DU MEILLEUR SANDWICH

Inclusif



« **DA NORD A SUD** »
(DU NORD AU SUD)

- Le sandwich qui unit !

Groupe de travail :

« **I LEVONETTI** »

- Salumeria Pontillo Vincenzo (Agrigente)
- Salumeria Schenone dal 1936 di Schenone Giovanna Maria (Pavie)
- La bottega del gusto di Giuseppe Fragale (Cosenza)

INGRÉDIENTS

- Pain fait maison
- Jambon cuit L'Artemano Levoni
- Crème au gorgonzola doux
- Flocons de Caciocavallo Silano
- Tomates séchées

« **FOCACCIA ARTEMANO** »

- Pour une pause gourmande et savoureuse...
Une focaccia au jambon Levoni est la réponse délicieuse

Groupe de travail :

« **I RIGOROSAMENTE LEVONI** »

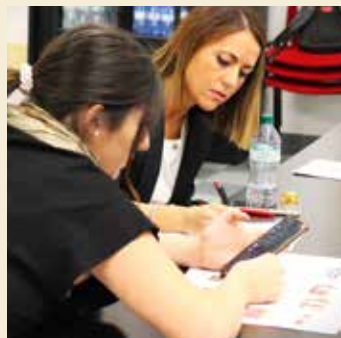
- Salumeria Fratelli Esposito (Allemagne | RANSBACH-BAUMBACH)
- Salumeria Mamma Maria (Allemagne | COLOGNE)
- Gustomania (Allemagne | HAGEN)

INGRÉDIENTS

- Focaccia
- Jambon cru L'Artemano Levoni
- Pesto de tomates cerises rouges séchées
- Roquette
- Burrata

MANTOVA,

22/23 octobre – 29/30 octobre '23



Merci d'avoir participé !

.....