



I BUONI DI LEVONI

catalogue de produits




LEVONI[®]
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018

EZECHIELLO
Levoni 19
11
Ezechiello décide d'ouvrir son propre établissement, de réaliser son rêve de fabriquer sa propre charcuterie.

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018



Le établissement pour la fabrication de charcuterie ouvre aux portes de Milan où Ezechiello commence à fabriquer sa charcuterie en exerçant l'art de charcutier qu'il avait appris des artisans milanais.

A Londres, à l'Exposition Internationale "Modern Arts & Industry", Ezechiello Levoni séduit avec son Salami Hongrois les membres du jury anglais, qui lui décernent la Médaille d'Or.



1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018

19
13

LONDRES:

Modern art & industry

Depuis ce jour le cochonnet Levoni n'a jamais arrêté de voler. De plus en plus haut.

LA PRODUCTION
Castelluccio 19
23
Ezechiello déplace la production à Castelluccio.

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018



L'établissement de Mantoue s'agrandit et élargit la gamme de produits de charcuterie.

L'établissement de Marcaria est ouvert dans le but de contrôler directement les phases de sélection et de transformation de la viande italienne la meilleure.



1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018

19
76

L'ÉTABLISSEMENT À
Marcaria

A quelques kilomètres de Castelluccio, la famille Levoni ouvre l'abattoir Mec Carni.

ÉTABLISSEMENT DE LESIGNANO

de' Bagni

le lieu de production du
Prosciutto di Parma.

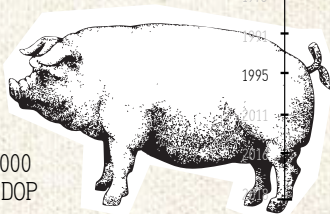
19
91

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018



La maison Levoni continue son parcours de croissance par l'ouverture de l'établissement de Lesignano de' Bagni où aujourd'hui on produit plus de 100.000 jambons crus Parma DOP par an.

Levoni acquiert l'établissement Canossa à San Daniele in Friuli qu'aujourd'hui assure la production de plus de 100.000 jambons crus San Daniele DOP par an.



1911
1913
1923
1976
1995
2011

19
95

ÉTABLISSEMENT DE

Canossa

L'établissement d'affinage du
Prosciutto di San Daniele.

TUTTO
MADE in ITALY

Naissance de la marque "100% Made in Italy", certifiant que les 300 produits à marque Levoni sont obtenus de porcs nés, élevés et transformés en Italie.

20
16

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018



Cet engagement permet au consommateur d'être sûr d'emporter sur sa table une viande vraiment italienne. Tous nos produits de charcuterie sont soumis à une certification volontaire.

Levoni est encore une entreprise à gestion familiale, la 4ème génération travaille avec plus de 500 salariés, dans quatre sites productifs en distribuant ses produits à 10.000 clients en Italie et 50 pays dans le monde.

1911
1913
1923
1976
1991
1995
2011
2016
2018

AUJ
OUR
D'H
UI

NOUS SOMMES

*Tout et
que ça*

Notre âme artisanale nous a permis de passer de génération en génération les saveurs exquises de la grande tradition charcutière italienne.

LEVONI
ORGOLIOSAMENTE BUONI

L'origine de Levoni

ITALIE DU NORD
Zone d'élevage porcin



300

Élevages sélectionnés par
l'abattoir Levoni

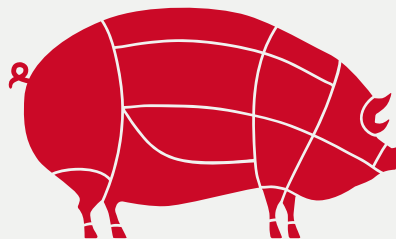


Caractéristiques des porcs:
nés et élevés dans le Nord
de l'Italie
poids moyen 170 kg
âge minimum 9 mois

MARCARIA - MANTOVA
Abattoir Levoni



minimum 15 minutes
maximum 4 heures



700,000

Porcs transformés par an

12,000

Mètres carrés

170

Salariés

Certifications

BRC | UNI EN ISO 22005:2008

"organic product - Council
Regulations (EC) no. 834/2007
and (EC) 889/08"

LESIGNANO DE' BAGNI - PARMA
Établissement de production Levoni



2 ore

100,000

Jambons affinés par an

10,000

Mètres carrés

18

Salariés

Certifications

BRC | UNI EN ISO 22005:2008

CASTELLUCCHIO - MANTOVA

Siège Levoni

8,000

Tonnes produites par an

33,200

Mètres carrés

330

Salariés

Certifications

BRC | ISO 14001

UNI EN ISO 22005:2008



10 minuti



CASTELLUCCHIO - MANTOVA

Logistique

10,000

Clients en Italie

50

Pays dans le
monde entier

SAN DANIELE DEL FRIULI - UDINE
Établissement de production Levoni



4 ore

100,000

Jambons affinés par an

10,000

Mètres carrés

13

Salariés

Certifications

BRC | ISO 14001

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI



Tous les bons d'Italie



100% MADE IN ITALY

Toutes nos recettes affichant la marque Levoni sont réalisées à partir de meilleurs porcs charcutiers nés, élevés, et transformés en Italie ainsi que de viandes de premier choix soigneusement sélectionnées et travaillées avec soin.

Notre respect pour la matière première se traduit par un épiçage qui en rehausse la saveur et en exalte la qualité.



épices et arômes seulement naturels

Avec l'aide des plus grands
aromaticiens italiens, nous avons
développé les meilleurs mélanges
d'épices dans le respect absolu
des recettes traditionnelles des
différentes régions d'Italie.

Les épices les plus précieuses,
leur broyage quotidien et
l'utilisation des meilleurs
arômes naturels sont les éléments
fondamentaux de nos créations
d'excellence.

ail

gousses

**graines de
fenouil**

CANNELLE

PIMENT

Poivre

thym

*Pistacchio verde
di Bronte DOP*

L'attention aux intolérances et aux *allergies*

Levoni est très attentive aux problèmes croissants liés aux intolérances et aux allergies alimentaires, c'est pourquoi toute la charcuterie Levoni est sans gluten ni lactose.

Dans la mesure du possible, sans trahir les recettes traditionnelles, nous avons également éliminé les protéines du lait.



Les certifications de Levoni

Le Groupe Levoni a mis en place un Système de Gestion de la Qualité afin d'assurer l'excellence de sa charcuterie.



BRC | BRITISH RETAIL CONSORTIUM

Depuis plus de 10 ans, ce Système est certifié conformément à la norme internationale BRC (British Retail Consortium) concernant la sécurité alimentaire.



IFCO | IPQ | CSQA

L'origine italienne de la viande de toute la charcuterie de marque Levoni est certifiée:

> Pour les produits AOP de IFCO et IPQ, les organismes de certification agréés par le Ministère des politiques agricoles alimentaires, forestières et du tourisme.

> Tous les autres types de charcuterie (y compris les produits IGP) sont certifiés par CSQA conformément à la norme UNI EN ISO 22005:2008, norme de référence des Systèmes de Traçabilité Agroalimentaire (No. 41455).



ISO 14001

L'établissement Levoni situé à Castellucchio (MN) et le producteur de jambon de San Daniele del Friuli (UD) sont certifiés par CSQ conformément à la norme ISO 14001, norme de référence relative aux Systèmes de Gestion Environnementale.



CSQA | UNI EN ISO 22005:2008 | PRODOTTO BIOLOGICO

L'abattoir Mec Carni est certifié par CSQA conformément à la norme UNI EN ISO 22005:2008 (No. 4497).

De plus, il dispose du label «produit biologique - Reg. CE 834/07 et CE 889/08».



Les recettes d'Italie

PIEMONTE

PROSCIUTTO COTTO A. Q. GRAN CORONA PIÙ
PROSCIUTTO COTTO A. Q. MEDAGLIA D'ORO DELL'ARTIGIANO

LOMBARDIA

BRESAOLA PUNTA D'ANCA
CICCIOLI MANTOVANI
COTECHINO A FETTE
COTECHINO MANTOVA
COTECHINO MEDAGLIA D'ORO
COTECONE COTTO
LARDO ALTO di CASTELLUCCHIO
LARDO PANCETTATO
PANCETTA ARROTOLATA
PANCETTA COPPATA SGRASSATA
PANCETTA TESA
PANCETTA STECCATA CONTADINA
PROSCIUTTO COTTO A. Q. GRAN CORONA PIÙ
PROSCIUTTO COTTO A. Q. MEDAGLIA D'ORO DELL'ARTIGIANO
SALAME CACCIATORE ITALIANO DOP
SALAME del PO
SALAME LEVONETTO MILANO
SALAME MANTOVANO
SALAME MIGNON
SALAME MILANO
SALAME NOSTRANO
SALAME VECCHIA OSTERIA
SALSICCIA LUCANICA
SALSICCIA MANTOVANA - SALAMELLA
ZAMPOFETTE COTTE
ZAMPONE MEDAGLIA D'ORO
ZAMPOTRANCIO COTTO

TRENTINO-ALTO ADIGE

CASTELSPECK
CARRÈ affumicato
PANCETTA PRAGA
SALAME LO SPEZIALE
SALAME UNGHERESE
SPECK COTTO RUSTICO
STINCO DI PROSCIUTTO al forno
WÜRSTEL dall'ALTO ADIGE

VENETO

SALAME SOPRESSA VENETA
SALAME VERONA

FRIULI-VENEZIA GIULIA

CARRÈ affumicato
GUANCIALE affumicato
PROSCIUTTO COTTO A. Q. MEDAGLIA D'ORO
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

EMILIA-ROMAGNA

COPPA
COPPA ARROSTO
COPPA DI TESTA
COTECHINO
COTECHINO A FETTE
COTECHINO EMILIANO
COTECHINO MEDAGLIA D'ORO
COTECONE COTTO
CULATTA
CULATELLO DI ZIBELLO DOP
MORTADELLA ETRUSCA
MORTADELLA LEVONELLA
MORTADELLA MEDAGLIA D'ORO
MORTADELLA MEDAGLIA D'ORO LYON
MORTADELLA ORO L'ORIGINALE
MORTADELLA PORTAFORTUNA
PANCETTA ARROTOLATA
PANCETTA COPPATA SGRASSATA
PANCETTA STECCATA CONTADINA
PANCETTA TESA
PROSCIUTTO DI PARMA DOP
SALAME IL GENTILE
SALAME IL GENTILE del CONTADO
SALAME PARMA
SALAME STROLGHINO
SALSICCIA STAGIONATA ROMAGNOLA
ZAMPOFETTE COTTE
ZAMPONE
ZAMPONE EMILIANO
ZAMPONE MEDAGLIA D'ORO
ZAMPOTRANCIO COTTO

TOSCANA

SALAME FINOCCHIONA
SALAME TOSCANO

MARCHE

LOMBETTO DI SUINO STAGIONATO
SALAME CORALLINA

UMBRIA

LOMBETTO DI SUINO STAGIONATO

LAZIO

SALAME CORALLINA
SALAME SCHIACCIATA ROMANA

ABRUZZO

SALAME ABRUZZESE
SALAME CORALLINA
SALAME VENTRICINA

CAMPANIA

CAPOCOLLO NAPOLETANO
SALAME AGEROLINO
SALAME MUGNANO
SALAME NAPOLI
SALAME SAN GENNARO
SALSICCIA STAGIONATA NAPOLI

PUGLIA

SALSICCIA STAGIONATA CANOSA

BASILICATA

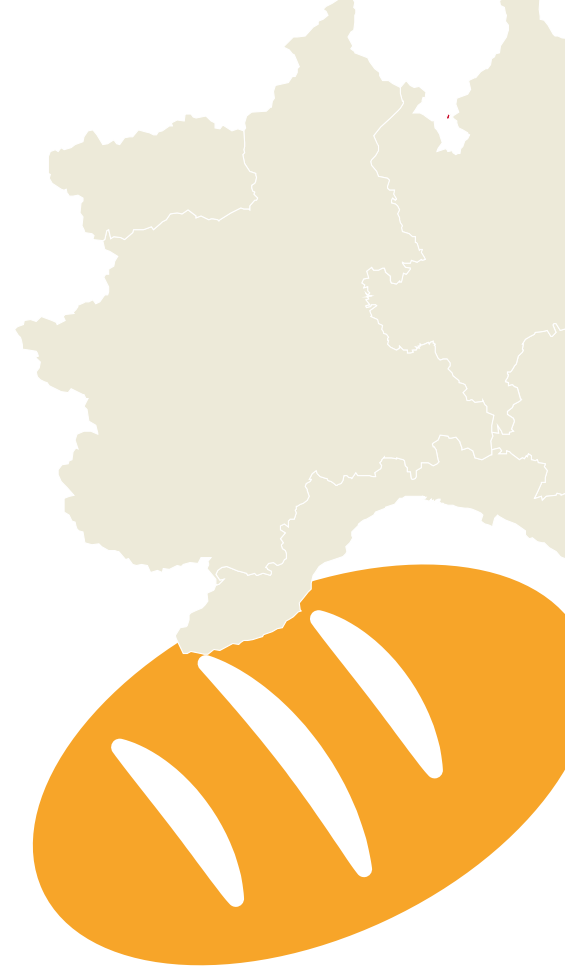
SALAME SCHIACCIATA PICCANTE
SALSICCIA STAGIONATA MEDITERRANEA piccante
SALAME VENTRICINA

CALABRIA

SALAME SCHIACCIATA PICCANTE
SALSICCIA STAGIONATA MEDITERRANEA piccante
SALAME VENTRICINA

SICILIA

SALAME CHERUBINO
SALAME PAISANELLA



SAUCISSON UNGHERESE LEVONI

sans gluten ni lactose



Ungherese Medaglia d'Oro

- grain très fin
- goût complexe, avec paprika
- depuis **1913** délicatement fumé avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- ficelé à la main

Ungherese Medaglia d'Oro

code	37 entier
poids	3,5 kg
ø tranche	11 cm

Ungherese Medaglia d'Oro

code	38 demi sv
poids	1,7 kg
ø tranche	11 cm



Ungherese

- grain très fin
- goût complexe, avec paprika
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement

Ungherese

code	40 entier
code	660 entier sv
poids	1,2 kg
ø tranche	7/8 cm

Ungherese

code	39 entier
code	659 entier sv
poids	3,5 kg
ø tranche	10 cm

Ungherese

code	41 demi sv
poids	1,7 kg
ø tranche	10 cm



SAUCISSON CACCIATORE ITALIANO DOP LEVONI

sans gluten ni lactose



Cacciatore Italiano DOP grain fin

- produit selon le cahier des charges des Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- haché menu
- goût complexe et structuré, avec poivre
- en présentoir par commande de **12** pièces

Cacciatore Italiano DOP

code	55 entier
code	756 entier sv
poids	200 g
ø tranche	4,5 cm



SAUCISSONS LEVONETTI



Levonetto Curvo

- grain moyen
- saveur corsée, avec poivre
- boyau naturel



Levonetto Curvo

code	33 entier
poids	500 g
ø tranche	4/5 cm



Levonetto Ungherese

- grain très fin
- goût complexe, avec paprika
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Ungherese

code	42 entier
code	723 entier sv
poids	300 g
ø tranche	5 cm



Levonetto Rustico

- grain moyen
- goût équilibré
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Rustico

code	43 entier
code	763 entier sv
poids	250 g
ø tranche	5 cm



Levonetto Milano

- haché menu
- goût simple, doux et délicat
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Milano

code	80 entier
code	733 entier sv
poids	250 g
ø tranche	5 cm



Levonetto Amabile

- haché menu
- goût décidé et épicé, avec paprika
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Amabile

code	27 entier
code	737 entier sv
poids	250 g
ø tranche	5 cm



Levonetto Brescia

- grain moyen
- goût savoureux, avec poivre
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Brescia

code	82 entier
code	956 entier sv
poids	200 g
ø tranche	4,5 cm



Levonetto Tartufo

- grain moyen
- avec copeaux de truffe noire
- en présentoir par commande de **12** pièces



Levonetto Tartufo

code	25 entier
code	765 entier sv
poids	250 g
ø tranche	5 cm

SAUCISSONS EXCLUSIFS LEVONI

sans gluten ni lactose



Lo Speziale

- pâte très fine
- salami à l'équilibre sensoriel parfait, aux notes rondes et à la fraîcheur inimitable
- avec graines de cumin des prés et graines de fenouil sauvage
- code **1032, 1033**: en présentoir par commande de **12** pièces



Lo Speziale

code	1032 entier
code	1033 entier sv
poids	300 g
ø tranche	5 cm

Lo Speziale

code	1035 entier
poids	3 kg
code	1036 demi sv
poids	1,5 kg
ø tranche	11 cm

Del Po

- grain gros
- saveur corsée et délicate
- boyau naturel, ficelé à la main
- viande travaillée traditionnellement

Del Po

code	26 entier
poids	500 g
ø tranche	6 cm

Del Po

code	13 entier
code	54 entier sv
poids	800 g
ø tranche	6/7 cm

Del Po

code	28 entier
poids	2,5 kg
ø tranche	9 cm

Del Po format spécial

code	797 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	6 cm
	produit saisonnier



Vecchia Osteria

- grain moyen
- saveur corsée et riche, avec ail italien et poivre
- boyau naturel, ficelé à la main
- viande travaillée traditionnellement



Vecchia Osteria

code	72 entier
poids	1,3 kg
ø tranche	7/8 cm

Vecchia Osteria

code	74 entier
poids	800 g
ø tranche	6/7 cm

Nostrano

- grain moyen
- saveur douce et délicate

Nostrano

code	20 entier
poids	1,2 kg
ø tranche	7,5 cm

Nostrano

code	22 entier
code	671 entier sv
poids	2,5 kg
ø tranche	8,5 cm

Nostrano

code	21 entier
code	658 entier sv
poids	3,5 kg
ø tranche	10 cm

Nostrano

code	23 demi sv
poids	1,7 kg
ø tranche	10 cm



Paisanella

- chair et gras hachés au couteau
- avec lardons en dés
- saveur corsée et délicate
- boyau naturel, ficelé à la main

Paisanella

code	78 entier
code	683 entier sv
poids	3 kg
ø tranche	10/11 cm

Paisanella

code	778 demi sv
poids	1,5 kg
ø tranche	10/11 cm





Cherubino

- chair et gras hachés au couteau
- saveur délicate
- boyau naturel, ficelé à la main



Cherubino

code	18 entier
poids	700 g
ø tranche	5/6 cm



Scudetto

- haché menu
- saveur douce et délicate
- avec viande de jambon
- aspect: lavé et fariné



Scudetto

code	10 entier
emballage	en sac micropercé
poids	3 kg
tranche	7 x 16 cm

Scudetto

code	754 demi sv
poids	1.5 kg
tranche	7 x 16 cm



San Gennaro

- grain gros
- saveur douce et délicate
- aspect: lavé



San Gennaro

code	62 entier
code	785 entier sv
poids	1.5 kg
ø tranche	7.5 cm

San Gennaro

code	61 entier
code	748 entier sv
poids	2.5 kg
ø tranche	8.5 cm



Canosa saucisse sèche

- grain gros
- saveur douce et délicate, avec graines de fenouil
- boyau naturel



saucisse Canosa

code	88 entier
code	957 entier sv
poids	700 g
ø tranche	3/4 cm



Romagnola saucisse sèche

- grain moyen
- saveur douce et délicate
- boyau naturel



saucisse Romagnola

code	95 entier
code	958 entier sv
poids	500 g
ø tranche	3 cm



Mignon

- haché menu
- saveur douce et délicate
- boyau naturel



Mignon

code	58 entier
poids	40 g
code	757 barquette
poids	1.8 kg
ø tranche	3/4 cm

SAUCISSONS SPÉCIALITÉS DE L'ITALIE DU NORD

sans gluten ni lactose



Milano

- haché menu
- goût simple, doux et délicat

Milano	
code	49 entier
code	749 entier sv
poids	2,5 kg
ø tranche	8,5 cm

Milano	
code	50 entier
poids	1,2 kg
ø tranche	7,5 cm

Milano	
code	46 entier
code	746 entier sv
poids	3,5 kg
ø tranche	10 cm

Milano	
code	750 demi sv
poids	600 g
ø tranche	7,5 cm

Milano	
code	47 demi sv
poids	1,7 kg
ø tranche	10 cm



Mantovano avec ail et Mantovano amabile

- grain moyen
- code **29** saveur corsée, avec ail italien
- code **30** saveur corsée
- boyau naturel, ficelé à la main
- viande travaillée traditionnellement

Mantovano avec ail	
code	29 entier
code	696 entier sv
poids	1 kg
ø tranche	7/8 cm

Mantovano amabile	
code	30 entier
poids	1 kg
ø tranche	7/8 cm



Verona avec ail

- haché menu
- saveur corsée, avec ail italien
- aspect: lavé

Verona avec ail	
code	7 entier
poids	500 g
ø tranche	6,5 cm

Verona avec ail	
code	5 entier
code	605 entier sv
poids	5 kg
ø tranche	12 cm

Verona avec ail	
code	8 demi sv
poids	2,5 kg
ø tranche	12 cm



Strolghino

- grain moyen
- saveur douce et délicate
- boyau naturel
- aspect: lavé

Strolghino	
code	12 entier
code	761 entier sv
poids	180 g
ø tranche	3 cm





Sopressa Veneta avec ail et Sopressa Veneta

- grain moyen
- boyau naturel
- ficelé à la main
- code **75, 923, 79**: saveur corsée, avec ail italien
- code **76, 924, 776**: saveur douce et délicate



Sopressa Veneta avec ail

code	75 entier
code	923 entier sv
poids	4 kg
ø tranche	11/12 cm

Sopressa Veneta avec ail

code	79 demi sv
poids	2 kg
ø tranche	11/12 cm

Sopressa Veneta

code	76 entier
code	924 entier sv
poids	4 kg
ø tranche	11/12 cm

Sopressa Veneta

code	776 demi sv
poids	2 kg
ø tranche	11/12 cm



Il Gentile

- grain moyen
- saveur douce et délicate, avec poivre
- boyau naturel "gentile"
- ficelé à la main



il Gentile

code	32 entier
poids	1 kg
ø tranche	5/6 cm

il Gentile format spécial

code	99 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	4/6 cm



Il Gentile del Contado

- grain moyen
- saveur corsée, avec poivre
- boyau naturel "gentile"
- ficelé à la main



Il Gentile del Contado

code	31 entier
poids	800 g
ø tranche	4/5 cm



Parma

- grain moyen
- saveur délicate
- boyau naturel
- ficelé à la main
- aspect: lavé et fariné



Parma

code	753 entier
code	678 entier sv
poids	1,1 kg
code	752 demi sv
poids	500 g
ø tranche	5 cm

SAUCISSONS SPÉCIALITÉS DE L'ITALIE CENTRALE

sans gluten ni lactose



Toscano

- haché menu avec morceaux de lard
- saveur corsée, avec ail italien et poivre
- boyau naturel
- ficelé à la main



Toscano	
code	11 entier
code	608 entier sv
poids	3,5 kg
ø tranche	10/11 cm

Toscano	
code	711 demi sv
poids	1,7 kg
ø tranche	10/11 cm



Finocchiona

- grain moyen
- saveur corsée, avec graines de fenouil
- boyau naturel
- ficelé à la main



Finocchiona	
code	71 entier
code	67 entier sv
poids	4 kg
ø tranche	11/12 cm

Finocchiona	
code	70 demi sv
poids	2 kg
ø tranche	11/12 cm

Abruzzese, aplati, avec morceaux de lard, Gentile

- haché menu
- saveur corsée, avec poivre
- boyau naturel
- code **1**: haché menu avec morceaux de lard, boyau naturel, ficelé à la main
- code **3**: aspect lavé et fariné
- code **4**: boyau naturel "gentile", ficelé à la main
- code **97**: ficelé à la main



avec morceaux de lard	
code	1 entier
poids	700 g
ø tranche	6 cm

Abruzzese	
code	2 entier
poids	350 g
ø tranche	5 cm

Abruzzese aplati	
code	3 entier
poids	350 g
tranche	3 x 6 cm

Abruzzese Gentile	
code	4 entier
poids	1 kg
ø tranche	5/6 cm

Abruzzese format spécial	
code	97 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	5/6 cm
	produit saisonnier

code 1

code 97

code 4



Ventricina

- chair et gras hachés au couteau
- avec lardons en dés
- saveur corsée et piquante, avec paprika, piment et graines de fenouil
- boyau naturel
- aspect: lavé
- ficelé à la main

Ventricina	
code	77 entier
code	682 entier sv
poids	3 kg
ø tranche	10/11 cm
Ventricina	
code	777 demi sv
poids	1,5 kg
ø tranche	10/11 cm



Corallina

- haché menu avec morceaux de lard
- saveur corsée, avec grains de poivre
- boyau naturel
- ficelé à la main

Corallina	
code	17 entier
poids	1,5 kg
ø tranche	5/6 cm
Corallina	
code	717 entier
poids	700 g
ø tranche	4/5 cm
Corallina format spécial	
code	98 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	5/6 cm
	produit saisonnier



Schiacciata Romana

- haché menu avec morceaux de lard
- saveur douce et délicate
- aspect: lavé

Schiacciata Romana	
code	15 entier
code	657 entier sv
poids	1,8 kg
tranche	6 x 14 cm
Schiacciata Romana	
code	16 demi sv
poids	900 g
tranche	6 x 14 cm



SAUCISSONS SPÉCIALITÉS DE L'ITALIE DU SUD

sans gluten ni lactose



Napoli et Napoli amabile

- grain gros
- saveur douce et délicate
- boyau naturel
- aspect: lavé
- ficelé à la main
- code **59, 60, 677**: fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement

Napoli amabile	
code	760 entier
code	759 entier sv
poids	900 g
ø tranche	6/7 cm

Napoli	
code	60 entier
code	59 entier sv
poids	1 kg
ø tranche	7 cm

Napoli	
code	677 demi sv
poids	500 g
ø tranche	7 cm



Agerolino

- chair et gras hachés au couteau
- saveur douce et délicate
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- code **68, 69**: aspect lavé
- ficelé à la main

Agerolino	
code	68 entier
code	69 entier sv
poids	800 g
ø tranche	6 cm

Agerolino format spécial	
code	798 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	6 cm
produit saisonnier	



Mugnano et Mugnano piccante

- grain moyen
- saveur corsée
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- code **65, 667, 66, 680**: aspect lavé
- ficelé à la main
- code **66, 680**: saveur corsée et piquante, avec piment et paprika

Mugnano	
code	65 entier
code	667 entier sv
poids	500 g
ø tranche	7/8 cm

Mugnano piccante	
code	66 entier
code	680 entier sv
poids	450 g
ø tranche	6/7 cm

Mugnano piccante f.s.	
code	799 entier
poids	2,5 kg (150 cm)
ø tranche	6/7 cm
produit saisonnier	





Sausisse sèche Napoli et Napoli piccante

- grain moyen
- saveur douce et délicate
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- aspect: lavé
- code **92, 93, 94**: saveur douce et piquante, avec piment et paprika fort
- code **91, 94**: en présentoir par commande de **9** pièces



sausisse Napoli	
code	89 entier
code	91 entier sv
poids	400 g
ø tranche	4 cm

sausisse Napoli piccante	
code	92 entier
code	94 entier sv
code	93 sachet 6 pce sv
poids	400 g
ø tranche	4 cm



Schiacciata piccante

- chair et gras hachés au couteau
- avec lardons en dés
- saveur corsée et piquante, avec graines de fenouil, piment et paprika
- aspect: lavé



Schiacciata piccante	
code	14 entier
code	616 entier sv
poids	1,8 kg
tranche	6 x 14 cm

Schiacciata piccante	
code	714 demi sv
poids	900 g
tranche	6 x 14 cm



Sausisse sèche Mediterranea piccante

- grain moyen
- saveur piquante, avec piment et paprika fort
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- aspect: lavé
- code **86, 786**: en présentoir par commande de **12** pièces



sausisse Mediterranea	
code	87 entier sv
poids	1 kg
ø tranche	4 cm

sausisse Mediterranea	
code	86 morceau sv
poids	180 g
code	786 morceau sv
poids	180 g poids fixe
ø tranche	4 cm

COPPAS LEVONI



Coppa Medaglia d'Oro

- boyau naturel
- ficelée à la main
- affinage: minimum **3** mois



Coppa Medaglia d'Oro

code	102 entière
code	126 entière sv
poids	2 kg

Coppa di Parma IGP

- produite selon le cahier des charges du Consortium de la Coppa di Parma IGP
- boyau naturel
- ficelée à la main
- affinage: minimum **3** mois



Coppa di Parma IGP

code	101 entière
poids	2 kg



Coppa affinée

- affinage: minimum **2** mois



Coppa affinée

code	100 entière
code	125 entière sv
poids	1,5 kg
code	103 demie sv
poids	700 g

Coppa affinée pelée

- affinage: minimum **2,5** mois
- sans peau



Coppa affinée pelée

code	105 entière sv
poids	1,8 kg



Capocollo napoletano

- saveur piquante, avec paprika
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- pressé entre deux planches de bambou
- affinage: **11** semaines



Capocollo napoletano

code	104 entier
code	123 entier sv
poids	1,7 kg

FILETTUCCIS ET LOMBETTIS LEVONI

sans gluten



Filettuccio

- lombe de porc affiné
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- boyau naturel
- affinage: minimum **2** mois



Filettuccio

code	180 entier
poids	1,6 kg
code	181 demi sv
poids	800 g



Lombetto

- lombe de porc affiné
- boyau naturel
- affinage: minimum **2** mois



Lombetto

code	184 entier
poids	1,6 kg
code	185 demi sv
poids	800 g

BRESAOLA LEVONI

sans gluten

Bresaola punta d'anca

- obtenue seulement de la pointe de hanche de viande de bœufs nés et élevés en Italie
- viande fraîche élaborée à main
- aspect artisanal, non homogène
- odeur intense et saveur équilibrée



Bresaola punta d'anca

code	277 demi sv
poids	2 kg

CULATTA ET CULATELLO LEVONI



Culatta

- obtenue à partir de la meilleure partie de la cuisse du porc
- sans l'os du fémur, ne garde que l'os de la hanche
- texture moelleuse, goût aromatique
- affinage: minimum **12** mois
- code **191**: désossée, excellent rendement au tranchage



Culatta

code	160 entière
poids	4/5 kg

Culatta prêt à trancher

code	191 entière sv
poids	4 kg



Culatello di Zibello DOP

- obtenu à partir de la meilleure partie de la cuisse du porc
- produit selon le cahier des charges du Consortium du Culatello di Zibello DOP
- cuisse désossée et rognée à la main, sans couenne
- senteur intense et typique, saveur corsée
- en boyau naturel, ficelé à la main
- affinage: minimum **12** mois

Culatello di Zibello DOP

code	159 entier
poids	4,5 kg



SPECK LEVONI

sans gluten



CastelSpeck

- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- affinage: minimum **4** mois

CastelSpeck	
code	170 entier
code	171 entier sv
poids	5/6 kg

CastelSpeck	
code	172 demi sv
poids	2,8 kg



JAMBON CRU SAN MARTINO LEVONI

sans gluten

Jambon cru San Martino

- affinage: minimum **11** mois

avec os

code	mois
149	11

sans os

code	mois
152	11
carton 2 pièces	

quart

code	mois
158	11
poids	1,5 kg
carton 4 pièces	



JAMBONS CRUS DOP LEVONI

sans gluten



Parma DOP Don Romeo

- produit selon le cahier des charges du Consortium du Prosciutto di Parma DOP
- affinage disponible: **18** et **24** mois
- produit dans l'établissement Levoni de Lesignano de' Bagni (Parma)



avec os			avec os			sans os ficelé			sans os prêt à trancher		
kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois
9.5	146	18	7	139	18	7	148	18	7	147	18
10.5	194	18	8	197	18
9.5	1146	24	7	1197	24	7	1200	24	.	.	.

Parma DOP

- produit selon le cahier des charges du Consortium du Prosciutto di Parma DOP
- affinage disponible: **13** et **16** mois
- produit dans l'établissement Levoni de Lesignano de' Bagni (Parma)
- codes **162**: prêt à trancher



avec os			sans os			sans os ficelé			sans os prêt à trancher			sans os pelé			demi			quart		
kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois
8.5	141	13	6	144	13	4.5	138	13	.	.	.	1.5	741	13
9.5	140	13	7	142	13	7	143	13	7	162	13	.	.	.	3	137	13	.	.	.
10.5	177	13	8	178	13	8	179	13
9.5	1140	16	7	1142	16	7	1143	16
10.5	1177	16	8	1178	16	8	1179	16	carton 2 pièces			carton 4 pièces		



San Daniele DOP Contessa

- produit selon le cahier des charges du Consortium du Prosciutto di San Daniele DOP
- affinage disponible: **18** et **24** mois
- produit dans l'établissement Levoni à San Daniele del Friuli (Udine)



avec os			sans os			sans os ficelé			sans os prêt à trancher		
kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois
10	112	18	7	124	18	7	113	18	7	134	18
11	174	18	8	175	18	8	176	18	.	.	.
10	1112	24	7	1124	24	7	1113	24	.	.	.

San Daniele DOP

- produit selon le cahier des charges du Consortium du Prosciutto di San Daniele DOP
- affinage disponible: **13** et **16** mois
- produit dans l'établissement Levoni à San Daniele del Friuli (Udine)
- codes **166**: prêt à trancher



avec os			sans os			sans os ficelé			sans os prêt à trancher			sans os pelé			demi			quart			
kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	kg	code	mois	
.	.	.	6	114	13	4,5	118	13
10	115	13	7	116	13	7	117	13	7	166	13	.	.	.	3	119	13	1,5	739	13	
11	188	13	8	189	13	8	190	13
10	1115	16	7	1116	16	7	1117	16
11	1188	16	8	1189	16	8	1190	16	carton 2 pièces			carton 4 pièces			

LARDS LEVONI



Lardo alto di Castelluccio bianco

- saveur délicate
- lard salé



Lardo Castelluccio bianco

code	370 entier sv
poids	3 kg
épaisseur	6/8 cm



Lardo alto di Castelluccio ai sapori

- saveur appétissante, légèrement aromatisée
- surface saupoudrée avec des épices et des herbes aromatiques



Lardo Castelluccio sapori

code	368 entier sv
poids	3 kg
épaisseur	6/8 cm



Lardo pancettato bianco

- saveur délicate
- trois pancettas superposées relevées avec du sel et du poivre



Lardo pancettato bianco

code	371 entier sv
poids	4 kg



Lardo pancettato ai sapori

- saveur appétissante et aromatique
- trois pancettas superposées relevées avec des épices et feuilles de thym



Lardo pancettato ai sapori

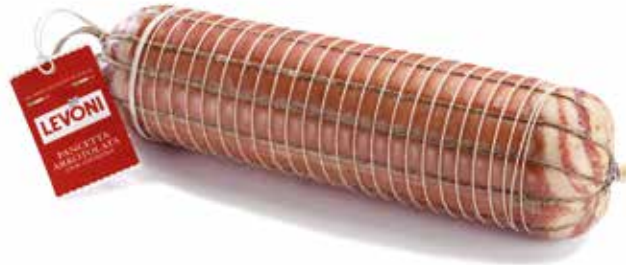
code	372 entier sv
poids	4 kg

PANCETTAS LEVONI



Pancetta roulée avec couenne

- avec peau
- affinage: minimum **2** mois



roulée avec couenne

code	333 entière
poids	4 kg



Pancetta roulée sans couenne

- sans peau
- affinage: **11** semaines



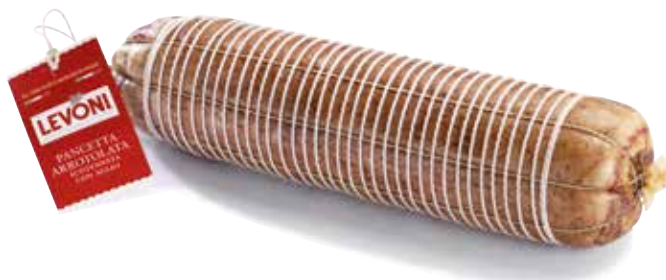
roulée sans couenne

code	334 entière
poids	3,5 kg
code	348 demie sv
poids	1,7 kg



Pancetta roulée sans couenne avec ail

- goût intense, aromatisée avec de l'ail italien
- sans peau
- affinage: **11** semaines



roulée sans couenne avec ail

code	332 entière
poids	3,5 kg
code	351 demie sv
poids	1,7 kg



Pancetta roulée sans couenne avec poivre

- goût épicé, relevé avec du sel et du poivre
- sans peau
- affinage: **11** semaines



roulée sans couenne avec poivre

code	346 entière
poids	3,5 kg
code	358 demie sv
poids	1,7 kg



Pancetta coppata degraissée

- lard maigre de porc enroulé autour d'un morceau de coppa
- affinage: **12** semaines

coppata degraissée

code	338 entière
poids	6 kg
code	335 demie sv
poids	3 kg



Pancetta tesa

- saveur délicate
- lard maigre salé

tesa

code	330 entière sv
poids	5 kg



Pancetta steccata contadina

- cousue et pressée entre deux planches en bois
- affinage: minimum **2** mois

steccata contadina

code	339 entière
poids	4 kg



Pancetta etuvée

- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- étuvée à la vapeur
- sans glutamate ajouté

etuvée

code	344 demie sv
poids	1,5 kg

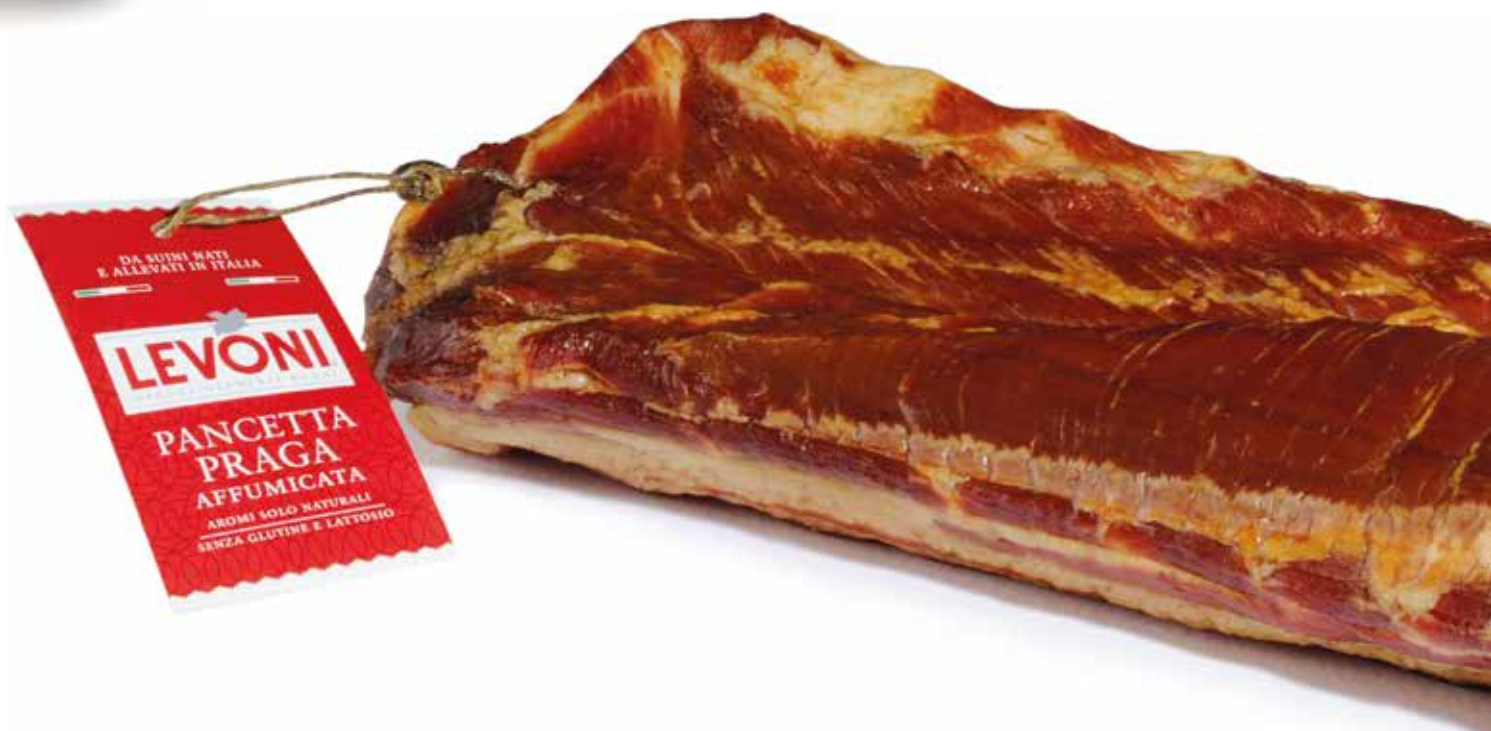




Pancetta Praga

- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement

Praga	
code	340 entière
poids	3 kg
code	343 demie sv
poids	1.5 kg



Pancetta cuita

- formé de trois pancettas superposées
- cuite à la vapeur
- sans glutamate ajouté

cuite	
code	353 sv
poids	2.5 kg



Lardons

- conditionnés dans deux barquettes séparables
- code **345**: fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement

nature	
code	331 AP
poids	140 g (2 x 70 g)
carton	12 pièces
fumés	
code	345 AP
poids	140 g (2 x 70 g)
carton	12 pièces



RÔTIS DE PORC LEVONI

sans gluten ni lactose
sans glutamate et polyphosphates ajoutés

Griotté arrosto

- cuisses de taille moyenne
- saveur aromatique et légèrement épicée
- avec des herbes de Provence
- cuite à la vapeur et ensuite rôtie au four dans l'air sec



Griotté arrosto

code	220 entier sv
poids	9,5 kg
carton	1 pièces
code	225 demi sv
poids	4,5 kg
carton	2 pièces



Coppa rôtie

- cuite au four et rôtie
- idéale pour la haute gastronomie



Coppa rotie

code	265 entière sv
poids	2,5 kg



Porchetta rôtie

- deux mi-longes de porc enveloppées dans une pancetta dégraissée
- cuite à la vapeur et ensuite rôtie au four dans l'air sec
- avec des herbes aromatiques
- idéale pour la haute gastronomie
- sans protéines du lait



Porchetta rotie

code	264 demie sv
poids	3,5 kg

RÔTIS DE POULET ET DE DINDE LEVONI

sans gluten, lactose et protéines du lait
sans glutamate et polyphosphates ajoutés



Blanc de poulet italien rôti

- plusieurs blancs entiers cuits au four
- recette délicate



blanc de poulet

code	275 sv
poids	2,5 kg



Blanc de poulet italien rôti aux herbes

- plusieurs blancs entiers cuits au four
- recette délicate avec herbes aromatiques



blanc de poulet aux herbes

code	276 sv
poids	2,5 kg



Blanc de dinde italien rôti

- seul morceau, cuit au four
- grande tranche



blanc de dinde italien

code	271 entier sv
poids	6 kg
forme	en forme de cœur

blanc de dinde italien

code	279 morceau sv
poids	3 kg
forme	cylindrique

JAMBONS CUIITS LEVONI

sans gluten ni lactose
sans polyphosphates ajoutés



Alta Qualità Medaglia d'Oro dell'Artigiano

- cuisses de très grande taille
- sans os
- idéaux pour la haute gastronomie
- travaillés à la main selon la méthode traditionnelle
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Alta Qualità Medaglia d'Oro dell'Artigiano

code	kg	fumé
1225	10	no



Alta Qualità Medaglia d'Oro

- avec os ou partiellement désossés (avec jarret)
- idéaux pour la haute gastronomie
- travaillés à la main selon la méthode traditionnelle
- disponibles aussi fumés avec des bois sélectionnés soigneusement
- sans protéines du lait

Alta Qualità Gran Corona Più

- cuisses de très grande taille
- jambons avec une couche de graisse épaisse
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Alta Qualità Gran Corona Più

code	kg	forme
207	10,5	castagna carton 2 pièces



Alta Qualità Medaglia d'Oro avec os

code	kg	fumé
223	10	oui
224	10	non

Alta Qualità Medaglia d'Oro avec jarret

code	kg	fumé
222	9,5	oui
221	9,5	non



Alta Qualità Gran Corona

- cuisses de grande taille
- jambons avec la juste épaisseur de gras
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Alta Qualità Gran Corona au miel

- cuisses de grande taille
- jambons avec la juste épaisseur de gras
- avec miel italien
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Alta Qualità Gran Corona

code	kg	forme
204	10	bauletto
206	9	castagna carton 2 pièces

Alta Qualità Gran Corona au miel

code	kg	forme
209	9,5	noce carton 2 pièces



Alta Qualità Corona

- cuisses de taille moyenne
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté



Alta Qualità Corona		
code	kg	forme
202	8	castagna
205	4	demi

carton **2** pièces

Scelto Corona Praga

- cuisses de taille moyenne
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- sans glutamate ajouté



Scelto Corona Praga		
code	kg	forme
226	9,5	ronde

Scelto Corona aux herbes

- cuisses de taille moyenne
- cuit à la vapeur et ensuite rôti au four à sec
- avec des herbes de Provence
- sans glutamate ajouté



Scelto Corona aux herbes		
code	kg	forme
208	9,5	aplati
708	4,5	demi

carton **2** pièces

Scelto Corona Tartufo

- cuisses de taille moyenne
- avec truffe noire d'été, entière et en copeaux
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté



Scelto Corona Tartufo		
code	kg	forme
199	4	demi

carton **2** pièces

Scelto Alfieri

- cuisses de taille moyenne
- sans glutamate ajouté



Scelto Alfieri		
code	kg	forme
210	9,5	castagna

carton **2** pièces

Jolly

- cuisses de taille moyenne
- sans glutamate ajouté



Jolly		
code	kg	forme
219	9	castagna
229	4,5	demi

carton **2** pièces

MORTADELLES LEVONI

sans gluten, lactose et protéines du lait
sans polyphosphates ajoutés

Medaglia d'Oro

- disponible également avec Pistacchio Verde di Bronte DOP
- ficelée à la main
- saveur délicate
- boyau naturel
- sans glutamate ajouté



Medaglia d'Oro Lyon

- disponible également avec Pistacchio Verde di Bronte DOP
- exclusivité Levoni au goût corsé
- boyau naturel "gentile"
- sans glutamate ajouté



kg	1
Ø tranche cm	6/7
code sans pistaches	323
code avec pistaches DOP	324

Medaglia d'Oro Lyon

kg	15
Ø tranche cm	23
code sans pistaches	833
code avec pistaches DOP	834

Medaglia d'Oro

Mortadella Oro l'Originale

- disponible également avec pistaches entières
- saveur marquée, douce et délicate
- boyau artificiel
- boyau naturel pour "oval"
- formats de **500 g** à **100 kg**
- formats de **50, 80** et **100 kg** uniquement sur commande



	Mortadella Oro l'Originale						
	entières			oval			
kg	0,5	50	80	100	10	15	20
Ø tranche cm	8	28	33	33	21	23	25
code sans pistaches	306	830	852	853	·	858	860
code avec pistaches	·	831	873	874	863	865	867
		sur commande					

Bologna IGP

- produite selon le cahier des charges du Consortium de la Mortadelle de Bologne IGP
- disponible également avec pistaches entières
- saveur marquée, douce et délicate
- boyau artificiel
- sans glutamat ajouté conformément au Cahier des Charges



	Bologna IGP						
kg	2,5	3,5	5	10	13	17	25
Ø tranche cm	15	18	18	22	24	24	28
code sans pistaches	·	·	327	328	·	·	·
code avec pistaches	870	847	356	329	378	379	380

| sur commande

Etrusca

- avec pistaches entières et viande de jambon
- exclusivité Levoni au goût corsé
- boyau artificiel
- sans glutamate ajouté



	Etrusca	
kg	5	
épaisseur cm	18	
code	317	

Tartufo

- avec copeaux de truffe noire
- recete exclusive, équilibrée et de digestion facile
- boyau artificiel
- sans glutamate ajouté



	Tartufo	
kg	3,5	
Ø tranche cm	18	
code	819	

Olive

- avec olives italiennes
- saveur corsée
- boyau artificiel
- sans glutamate ajouté
- morceaux de 3,5 et 10 kg



	Olive	
kg	3,5	10
Ø tranche cm	18	22
code	1310	314

Portafortuna

- disponible également avec pistaches entières
- saveur corsée
- boyau artificiel
- sans glutamate ajouté
- morceaux de 10 et 17 kg



	Portafortuna	
kg	10	17
Ø tranche cm	22	24
code sans pistaches	806	807
code avec pistaches	812	814

Levonella

- disponible également avec pistaches entières
- saveur délicate
- boyau artificiel
- morceaux de 3,5 à 17 kg



	Levonella			
kg	3,5	5	10	17
Ø tranche cm	18	18	22	24
code sans pistaches	·	885	889	893
code avec pistaches	880	·	896	894

SPÉCIALITÉS DE PORC LEVONI

sans gluten ni lactose
sans polyphosphates ajoutés



Filone fumé

- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté



Filone fumé

code	187 sv
poids	2 kg

Carré fumé

- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- idéal pour la haute gastronomie
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté
- emballage contenant **2** pièces, l'une avec filet, l'autre sans filet



Carré fumé

code	186 demi sv
poids	4 kg
carton	2 pièces

Guanciaie fumé

- joue de porc sans couenne
- salée et légèrement fumée avec des bois sélectionnés soigneusement
- sans protéines du lait



Guanciaie fumé

code	350 sv
poids	1 kg

Ciccioli Mantovani

- les chutes de découpe de grosses pancettas sont découpées en petits morceaux et cuites à feu lent
- goût savoureux et appétissant, texture croquante
- sans glutamate ajouté



Ciccioli Mantovani

code	263 AP
poids	1,5 kg

Ciccioli Mantovani

code	262 AP
poids	200 g
carton	10 pièces

Speck cotto Rustico

- obtenu de la coupe de viande utilisée pour le "speck" en gardant la partie haute de la noix
- fumage délicat avec des bois sélectionnés soigneusement
- cuit à la vapeur
- sans glutamate ajouté

Speck cotto Rustico

code	227 sv
poids	5 kg



Salsiccia Lucanica

- saucisse fraîche à cuire
- séchée pendant deux journées avant le conditionnement
- boyau naturel
- goût savoureux et épicé
- en présentoir pour commande de **10** pièces
- sans protéines du lait



Salsiccia Lucanica

code	291 sv
poids	180 g

Salsiccia Mantovana - Salamella

- saucisse fraîche à cuire
- grain moyen
- boyau naturel
- code **290** goût intense, aux arômes d'ail
- code **298** goût complexe, avec graines de fenouil
- code **299** goût complexe et piquant, avec paprika et piment
- code **290, 298, 299**: en présentoir par commande de **10** pièces, séchées pendant deux journées avant le conditionnement
- sans protéines du lait

Salsiccia Mantovana

code	290 sv
poids	200 g
sachet	2 pièces
292 uniquement pour marché italien	

Salsiccia Mantovana au fenouil

code	298 sv
poide	200 g
sachet	2 pièces

Salsiccia Mantovana piquante

code	299 sv
poide	200 g
sachet	2 pièces



code **292**



Coppa di testa - fromage de tête

- uniquement confectionnée avec tête, langue et gosier cuits au bain-marie
- sans protéines du lait

Coppa di testa

code	235 sv
poids	5 kg



Cotechino tranches cuites

- spécialité cuite en tranches
- sans peau
- longue cuisson à la vapeur avant le conditionnement
- en présentoir par commande de **14** pièces
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Cotechino tranches cuites

code	272 sv
poids	140 g
paquet	2 pièces

produit saisonnier



Zampofette cuites

- spécialité cuite en tranches
- enveloppe: couenne de porc cousue
- longue cuisson à la vapeur avant le conditionnement
- en présentoir par commande de **14** pièces
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Zampofette cuites

code	244 sv
poids	140 g
paquet	2 pièces

produit saisonnier



Zampone Emiliano

- spécialité de pied de porc recomposée
- disponible seulement sous vide
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Zampone Emiliano

code	241 sv
poids	1 kg

produit saisonnier



Cotechino Emiliano

- saucisson frais
- boyau naturel
- ficelé à la main
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Cotechino Emiliano

code	255
code	254 sv
poids	750/800 g



Cotecone cuit

- spécialité cuite
- boyau naturel
- précuit avant le conditionnement
- réduction de poids après le réchauffage absente ou réduite
- idéaux pour la haute gastronomie
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Cotecone cuit

code	259 sv
poids	3 kg



Cotechino Mantova

- saucisson frais
- boyau naturel
- ficelé à la main
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Cotechino Mantova

code	258
code	252 sv
poids	600/700 g

produit saisonnier



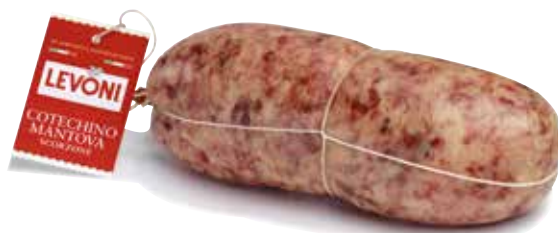
Cotechino Mantova scorzone

- saucisson frais
- en boyau naturel "scorzone" de bœuf
- ficelé à la main
- sans protéines du lait
- sans glutamate ajouté

Cotechino Mantova scorzone

code	256
poids	1/1,2 kg

produit saisonnier



SelezioLevoni signe seulement la Bresaola, les spécialités de bœuf, les fromages et d'autres produits typiques, des saveurs de la tradition italienne, authentiques et simples, proposés par Levoni avec la même rigueur, le même soin et la même passion que la Maison met dans la production de charcuterie depuis plus de 100 ans.

BRESAOLAS SELEZIONE LEVONI

sans gluten

Bresaola Medaglia d'Oro

- travaillée fraîche en Italie de bœufs nés et élevés en France, notamment de race Limousine et Charolaise
- seulement de la noix de bœuf, le meilleur morceau de viande de bœuf
- salée à la main
- grand tranche
- affinage: environ **1** mois
- arômes uniquement naturels

Bresaola Medaglia d'Oro

code	282 demi sv
poids	2.7 kg



Bresaola della Valtellina IGP

punta d'anca

- produite selon le cahier des charges du Consortium de la Bresaola de la Valtellina IGP
- seulement de la noix de bœuf, le meilleur morceau de viande de bœuf
- affinage: environ **1** mois
- arômes uniquement naturels

Bresaola IGP punta d'anca

code	280 entière sv
poids	3 kg
code	281 demi sv
poids	1.5 kg



SPÉCIALITÉS DE BŒUF SELEZIONE LEVONI



Roast beef - noix de bœuf à l'anglaise

- viande de bœuf sélectionnée
- exclusivement de la noix, la coupe bovine la plus appréciée
- assaisonnée à sec avec du sel et du poivre, mise dans un filet et cuite au four dans l'air sec
- épices uniquement naturelles
- sans protéines de lait

Roast Beef

code	363 sv
poids	2 kg



Carne salada

- viande de bœuf sélectionnée
- exclusivement de la noix, la coupe bovine la plus appréciée
- idéale pour la haute gastronomie
- arômes uniquement naturels
- sans protéines de lait

Carne salada

code	364 sv
poids	2,5 kg



Langue de bœuf cuite

- langue de bœuf sélectionnée
- aromatisée en saumure et cuite à la vapeur avant son conditionnement
- arômes uniquement naturels
- sans glutamate et sans polyphosphates ajoutés



Langue de bœuf cuite

code	361 sv
poids	1,2 kg
carton	3 pièces

Langue de bœuf cuite moulée

- langue de bœuf sélectionnée
- relevée avec des arômes naturels, pelée et cuite lentement dans un moule au bain-marie
- sans protéines de lait
- sans glutamate et sans polyphosphates ajoutés



Langue de bœuf cuite moulée

code	362 sv
poids	2,5 kg
forme	bauletto

LES FROMAGES SELEZIONE LEVONI

Grana Padano DOP



Grana Padano DOP plus de 20M

code	718 meule entière
poids	35 kg
carton	1 pièces

Grana Padano DOP

code	991 meule entière
poids	35 kg
carton	1 pièces
code	988 1/8 sv
poids	4.5 kg
code	987 tranche sv
poids	300 g
carton	8 pièces

Parmigiano Reggiano DOP



Parmigiano Reggiano DOP Riserva 22M

code	998 meule entière
poids	35 kg
carton	1 pièces
code	712 1/8 sv
poids	4.5 kg

Parmigiano Reggiano DOP

code	995 meule entière
poids	35 kg
carton	1 pièces
code	993 1/8 sv
poids	4.5 kg
code	992 tranche sv
poids	300 g
carton	8 pièces



AUTRES PRODUITS SELEZIONE LEVONI

Petites lentilles

- les meilleures qualités de petites lentilles
- sans organismes génétiquement modifiés



petites lentilles

code	716
poids	350 g
carton	12 pièces

Aceto balsamico di Modena IGP

- produit selon le cahier des charges du Consortium de l'Aceto di Modena IGP
- obtenu du moût de raisin cuit et du vinaigre de vin affinés lentement dans des fûts issus des bois les plus fins



Aceto balsamico di Modena IGP

code	705
capacité	0,25 l
carton	9 pièces

Riso Carnaroli

- riz italien



Riso Carnaroli

code	700 AP
poids	1 kg
carton	6 pièces

Riso Vialone nano

- riz italien



Riso Vialone nano

code	707 AP
poids	1 kg
carton	6 pièces

Tortellini Emiliani

- épices et arômes uniquement naturels
- sans glutamate ajouté
- recette exclusive



Tortellini Emiliani

code	791 AP
poids	250 g
carton	6 pièces

Colomba tradizionale

- colombe traditionnelle avec glaçage aux noisettes, amandes et grains de sucre
- consistance moelleuse, au parfum d'orange et de noisette
- pâte au levain pour laquelle on n'utilise que de la levure mère
- arômes uniquement naturels



Colomba tradizionale

code	729
poids	1 kg
carton	3 pièces

produit saisonnier

Panettone Milano

- produit à levage naturel, le Panettone, gâteau brioché très moelleux, garni de raisins, d'écorces d'orange et de cédrat confits, offre une saveur fragrante
- pâte au levain pour laquelle on n'utilise que de la levure mère
- plus de **2** jours de levage naturel
- arômes uniquement naturels



Panettone Milano

code	728
poids	1 kg
carton	3 pièces

produit saisonnier

Piadina

- arômes uniquement naturels
- sans adjonction d'agents de conservation



Piadina

code	625 AP
poids	300 g
paquet	3 pièces
carton	16 pièces

Torta Sbrisolona Mantovana

- gâteau sec extrêmement friable typique de la tradition gastronomique de Mantoue
- fait avec des ingrédients simples comme oeufs, sucre, beurre et amandes italiennes
- arômes uniquement naturels



Torta Sbrisolona Mantovana

code	704
poids	300 g
carton	6 pièces