

PRODUZENTEN
Levoni. 100 % Italien.



Seit 1911 steht der Name Levoni für feinste italienische Wurstprodukte. Von Generation zu Generation werden die Kunst und die Geheimnisse der Wurstverarbeitung in der Familie Levoni weitergegeben. Das große Erbe italienischer Wurstwaren zu behüten und herausragende Qualität herzustellen, steht bei Levoni an oberster Stelle. Jeder Gedanke, jede Geste und jede Wahl der Rohstoffe ist bei Levoni dazu bestimmt, das eine große Ziel zu erreichen: die besten Wurstwaren herzustellen. Die wichtigsten Zutaten des Familienrezeptes: Sorgfalt, Zeit und die handwerkliche Seele mit großer Tradition.

FLEISCH AUS ITALIEN

Höchste Qualität, Güte und Transparenz ohne Kompromisse zu liefern, prägt seit jeher die Philosophie des Familienunternehmens. Levonis mehr als 300 italienische Wurstwaren werden aus erstklassigem Fleisch hergestellt, welches 100-prozentig aus Italien stammt. Grundlage aller Rezepte von Levoni sind in Italien geborene, aufgezogene und geschlachtete Schweine und Fleisch, das sorgfältig ausgewählt und verarbeitet wird.

ERLESENE GEWÜRZE UND EIN GANZ BESONDERER RAUCH

Nur feinste Gewürzmischungen werden für die Rezepturen verwendet, die zusammen mit den größten italienischen Aromaexperten nach den traditionellen Rezepten der italienischen Regionen zusammengestellt werden. Jeden Tag werden die Gewürze, Kräuter und natürlichen Aromen aus der ganzen Welt frisch verarbeitet, um einzigartige Duft- und Geschmackserlebnisse zu erzeugen. So gehören zu Levonis geheimen Zutaten Bronte-Pistazien, sizilianisches Meersalz, Marsala Superiore DOP, Zimt, Pfeffer und frischer Knoblauch. Die einzigartige Holz Auswahl verstärkt die rauchigen Aromen und verleiht den Levoni Wurstprodukten das gewisse Etwas.

HANDWERKLICHE TRADITION UND WISSEN

Über ein Jahrhundert geht die Geschichte Levonis bereits zurück und beginnt am Stadtrand von Mailand. 1911 gegründet von Ezechiello Levoni, der sich mit Passion und Leidenschaft seinen Traum von einer eigenen Wurstfabrik erfüllt. Heute werden bei

Levoni jährlich über 120.000 Parma-Schinken hergestellt. Die herausragenden Wurstwaren von Levoni sind heute bei den 10.000 besten Wurstwarenhandlungen in Italien und in über 50 Ländern zu finden. Auch heute noch steht die handwerkliche Seele und der Grundsatz „Gutes gut gemacht“ als Leitstern für das Familienunternehmen und verspricht Genießern auf der ganzen Welt ein besonderes Geschmackserlebnis.

GENUSS FREI VON ALLERGENEN

Levoni achtet sehr auf die wachsenden Problematiken, die mit Intoleranzen und Lebensmittelallergien verbunden sind. Daher sind alle Wurstwaren von Levoni gluten- und laktosefrei und darüber hinaus, wo dies ohne Verrat an den traditionellen Rezepten möglich ist, auch ohne Milchproteine. Entdecke unser breites Levoni-Sortiment und genieße das Geschmackserlebnis feinsten italienischer Tradition als Antipasti oder zu Pasta.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

