



LEVONI PROTAGONISTA A IDENTITÀ GOLOSE

LEVONI SI PRESENTA ALLA RISTORAZIONE

Mantova, 23 febbraio 2018 - Levoni partecipa per la prima volta a Identità Golose con l'obiettivo di presentare al mondo della ristorazione la grande qualità e varietà dei propri salumi, interpretati in una veste esclusiva per il canale HoReCa.

A Identità Golose verranno proposti alcuni degli **abbinamenti** fra salumi e panificati nati dalla partnership con **Renato Bosco**, che condivide con Levoni l'attenzione alla qualità delle materie prime, la passione per le cose fatte bene e l'amore per la migliore tradizione italiana.

Gli accostamenti in purezza con i lievitati di Renato Bosco esaltano gli aromi, i profumi e i sapori dei salumi Levoni e conducono i cultori del gusto in un viaggio alla scoperta dell'eccellenza e della ricerca.

Renato Bosco sarà presente allo stand Levoni nella giornata di domenica 4 marzo.

<<Non potevamo scegliere edizione migliore per partecipare per la prima volta a Identità Golose - dichiara Marella Levoni, responsabile Comunicazione di Levoni - che quest'anno mette al centro il **fattore umano**, uno dei temi cardine della nostra azienda. Nonostante in Levoni la tecnologia sia sempre all'avanguardia, il lavoro artigianale e l'esperienza delle oltre 300 persone che vi lavorano sono l'elemento chiave della qualità dei nostri salumi>>

Da oltre un secolo Levoni è sinonimo di salumi di alta qualità nel rispetto della tradizione della salumeria italiana. La qualità Levoni nasce da **materie prime di eccellenza** e da una **cura tutta artigianale** perfettamente integrata con le garanzie e gli standard di sicurezza dei sistemi industriali. Ingredienti naturali, scelta delle carni migliori, particolare attenzione ai tempi di stagionatura, spezie ed erbe aromatiche selezionate, un'esclusiva miscela di legni di montagna per l'affumicatura: sono questi oggi, esattamente come cento anni fa, i segreti che fanno di Levoni uno dei marchi più apprezzati nelle migliori salumerie e nei più rinomati ristoranti in Italia e nel mondo.

Con oltre **300 specialità**, Levoni produce salumi tipici di molte regioni d'Italia servendo **oltre 10.000 salumerie** in Italia. Il Gruppo Levoni comprende la sede centrale di Castelluccio (MN), il Macello Mec Carni di Marcaria (MN) e i due prosciuttifici di San Daniele del Friuli (UD) e di Lesignano de' Bagni (PR).

IL "TUTTO MADE IN ITALY" SECONDO LEVONI

TUTTE LE CARNI

Tutte le ricette dei prodotti a marchio Levoni nascono da **suini nati, allevati e trasformati in Italia** e da carni di prima scelta attentamente selezionate e lavorate con cura. Il **rispetto della materia prima** si concretizza anche in una speziatura che ha l'obiettivo di esaltarne il sapore e la qualità.

TUTTE LE SPEZIE E GLI AROMI NATURALI

Con i più grandi aromatieri italiani Levoni ha sviluppato le migliori miscele di spezie, nell'assoluto rispetto delle ricette tradizionali che rappresentano le regioni italiane. Le **spezie più pregiate**, la loro **macinatura giornaliera**, l'utilizzo dei migliori aromi naturali sono parte fondamentale nelle sue creazioni di eccellenza.



TUTTA L'ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI.

Levoni è molto attenta alle crescenti problematiche legate alle intolleranze e alle allergie alimentari, per questo tutti i salumi Levoni **sono senza glutine e senza lattosio**. Inoltre quando possibile, senza tradire le ricette tradizionali, sono state eliminate anche le proteine del latte. Dove invece sono presenti come ingrediente o in tracce sono evidenziate nella lista degli ingredienti come previsto dalla normativa vigente.

TUTTA LA TRADIZIONE E IL SAPERE

Levoni non ha mai rinunciato all'attenzione per ogni dettaglio capace di tramandare, di generazione in generazione, gusti e sapori della **grande tradizione italiana**. L'impegno di Levoni è quello di combinare le garanzie e gli standard di sicurezza dei sistemi industriali con l'accuratezza e l'attenzione al prodotto tipiche del processo artigianale.

TUTTA LA PAZIENZA

Levoni utilizza tutto il tempo necessario per creare i suoi salumi perché la bontà nasce **dalla cura di ogni dettaglio, senza fretta**, con tutta la pazienza che merita la qualità dei suoi salumi.

TUTTE LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Levoni ha implementato un Sistema di Gestione della Qualità per garantire l'eccellenza dei propri salumi. Da oltre 10 anni tale Sistema è certificato secondo lo standard globale per la sicurezza alimentare BRC (British Retail Consortium).

L'origine italiana delle carni di tutti i salumi a marchio Levoni è certificata:

- › Per i prodotti DOP da INEQ e IPQ, enti certificatori nominati dal MIPAAF.
- › Per tutti gli altri salumi da CSQA secondo la norma ISO 22005:2008 standard di riferimento dei Sistemi di Rintracciabilità Agroalimentari.

Inoltre, lo stabilimento Levoni di Castellucchio (MN) e il prosciuttificio di San Daniele del Friuli (UD) sono certificati da CSQ secondo la norma ISO 14001, standard di riferimento per i Sistemi di Gestione Ambientale.

Ufficio Comunicazione - Levoni S.p.A.

Marella Levoni marella.levoni@levoni.it

Martina Federici martina.federici@levoni.it

Website www.levoni.it

Facebook <https://www.facebook.com/levonisalumi>

Instagram <https://www.instagram.com/levonisalumi/>

Via Matteotti, 23 46014 Castellucchio (MN) Italia

Tel. 0376 434011