Focaccia e mortadella Levoni, bontà allo stato puro

levoni-boccone-ligure-fb8795f6

Focaccia e mortadella, un vero classico e l’abbinamento preferito da grandi e bambini. La mortadella Bologna Igp Oro Levoni, dalla delicata aromatizzazione che la rende facilmente digeribile e dall’inimitabile profumo aromatico, è la protagonista del Boccone Ligure ideale da preparare per pranzi fuori casa, buffet e brunch.

Ricetta boccone ligure

INGREDIENTI
Focaccia
Mortadella Bologna Igp Oro Levoni
Robiola
2 patate
Sale
Olio
3 cucchiai di parmigiano

Lessate le patate e quando saranno cotte schiacciatele con una forchetta, unite la robiola, l’olio, il sale ed il parmigiano, mescolate bene per far amalgamare il tutto. Tagliate in due la focaccia e spalmate la crema di patate, disponete le fette di mortadella e coprite con l’altro disco.

Da abbinare con:

VINO
Pigato di Albenga, colore giallo paglierino con sentori di ginestra, completo, sicuro, di stoffa larga e vellutata, persistente, con carattere marcato.

BIRRA

Scegliete una birra cubana chiara con il suo aroma particolare.

SUCCO “D’ORO”

1 mela, 1 pomodoro, 1 cetriolo, un pizzico di sale e pepe

Levoni_Mortadella_BolognaIGP_oro

Mortadella Bologna

Salume tra i più amati e radicati nella tradizione gastronomica italiana la cui produzione segue il rigido disciplinare che ne tutela l’Indicazione Geografica Protetta. La mortadella Bologna Igp Oro Levoni si distingue per l’esclusiva e delicata aromatizzazione che la rende facilmente digeribile. La lenta e prolungata cottura consente di ottenere un prodotto dal gusto pieno e delicato, dal profumo aromatico, inimitabile.

Scopri tutti i Bocconi d’Italia, un percorso in 20 ricette attraverso la tradizione salumiera di Levoni su: www.tuttolevoni.it

IL TUTTO MADE IN ITALY SECONDO LEVONI

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.

Spezie ed 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.

Intolleranze ed 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.

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.

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.

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.

www.tuttolevoni.it