



***Filettini di Prosciutto Crudo Levi
tagliati a coltello***





Levi Gregoris da anni seleziona e stagiona prosciutti crudi dal sapore inconfondibile a San Daniele del Friuli, il paese del prosciutto crudo italiano.

Da questa esperienza nascono prodotti come i Filettini di prosciutto crudo stagionato LEVI, tagliati a coltello, che uniscono una nuova esperienza di degustazione, alla cultura secolare del prosciutto crudo di San Daniele. I Filettini si possono gustare e provare in purezza, ma si prestano agli abbinamenti più disparati esaltando profumi e sapori dall'aperitivo al gelato, dal condimento di un primo piatto, alla guarnizione di focacce e snack, insalate e frittate, zuppe e timballi.







FILETTINI DI PROSCIUTTO CRUDO LEVI TAGLIATI A COLTELLO

I Filettini di prosciutto crudo Levi, tagliati rigorosamente a coltello, sono un nuovo modo per degustare il prosciutto crudo stagionato. Sono ottimi su tartine e focacce, per condire la pasta, il risotto o i famosi tortellini al prosciutto di Levi, ma anche in un'insalata di frutta o verdura e, se caramellati, possono accompagnare anche il gelato! Insomma: ideali dall'aperitivo a una cena completa.

I Filettini di Prosciutto Crudo Levi sono già conditi con olio extra vergine di oliva e vengono proposti in diversi gusti: peperoncino, 5 pepi, erba cipollina, cipolla di Cavasso, tartufo e molti altri ancora! Vedi info e ricette su bottegadelprosciutto.com







FILETTINI DI PROSCIUTTO CRUDO LEVI TAGLIATI A COLTELLO CLASSICI

I Filettini Levi, tagliati a coltello, hanno cambiato il modo di degustare il prosciutto crudo stagionato.

Le prime esperienze sono state entusiasmanti, ma solo dopo molti test per testarne la conservazione sotto atmosfera protettiva, il perdurare dei profumi e della salubrità del prodotto, siamo arrivati a proporli per il consumo in alcuni abbinamenti base e con pochissimi ingredienti: **solo 3 ingredienti + il gusto:**

Gli ingredienti

- 1 - Carne di maiale (prosciutto crudo)
- 2 - Olio extra vergine di oliva
- 3 - Sale marino

I gusti

- 1 - Pepe e Limone
- 2 - Cinque pepi
- 3 - Erba cipollina
- 4 - Peperoncino Nessun conservante e nessun additivo!

Vanno conservati in frigorifero a < 4 °C, una volta aperti vanno consumati entro pochi giorni e hanno una shelf life di 90 gg.



solo 3+1 ingredienti





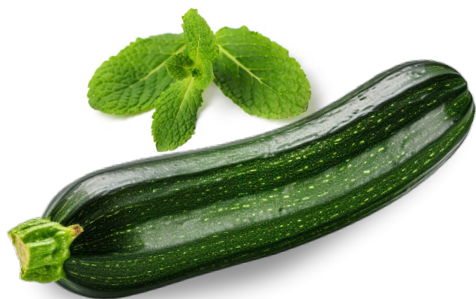
FILETTINI DI PROSCIUTTO CRUDO LEVI TAGLIATI A COLTELLO GOURMET

Il successo dei Filettini di prosciutto crudo stagionato Levi ha aperto la strada a una serie di nuovi abbinamenti con eccellenze tipiche della cucina e della cultura italiana. Ecco nascere quindi una nuova linea di Filettini, sempre rigorosamente tagliati a coltello, con ingredienti stagionali come i tartufi, i funghi porcini, gli agrumi con pepe rosa e pepe bianco, la cipolla rossa di Tropea, il pomodoro secco pugliese e l'origano, gli asparagi, le zucchine con la menta piperita...

I Filettini si prestano quindi a essere interpretati con gusti che rispondano sia a esigenze particolari di clienti, sia a quelle specifiche di culture culinarie diverse.

Nel laboratorio Levi di San Daniele del Friuli è possibile suggerire nuovi gusti, che verranno testati dai tecnologi alimentari di Levi, per offrire sempre un prodotto con elevati standard di sicurezza e durata.











Azienda Artigiana La Bottega del Prosciutto S.r.l.

via Umberto I, 2-4

33038 San Daniele del Friuli, (UD) - Italy

www.bottegadelprosciutto.com