



Una forte personalità, una passione smisurata, un entusiasmo travolgente: sono gli ingredienti principali che si riconoscono incontrando Levi, a San Daniele del Friuli, nella sua "Bottega del Prosciutto" più buono del mondo. E' lì che ha inizio il viaggio tra sapori, profumi e tradizioni. Scoprire e selezionare prodotti gastronomici di qualità significa conoscere in modo approfondito il territorio e le sue tradizioni. Le "Selezioni di Levi" nascono grazie alla sapiente selezione nella scelta dei prosciutti e al rispetto delle tradizioni nella loro conservazione. Il progetto "Le Selezioni di Levi Gregoris" nasce dalla passione per i buoni sapori e dall'entusiasmo nella ricerca di quei prodotti gastronomici capaci di suscitare emozioni. Scoprire, selezionare e divulgare le specialità del territorio per condividerle in piacevole compagnia. Dalle colline del Friuli, dove nasce il prosciutto più buono del mondo, Levi offre

uno speciale assaggio.

L'affettamento a macchina a mano e la conservazione in atmosfera protettiva, garantiscono le caratteristiche di bontà, freschezza e fragranza. Pronto per soddisfare il desiderio di buongusto. La Terra, o "Tiere" in friulano, come elemento fondamentale della Vita. La Terra che aiuta gli Uomini a far nascere i frutti, la terra che protegge e conserva le radici e la conoscenza delle tradizioni popolari.

La terra e i suoi prodotti: ingredienti essenziali per la crescita culturale degli Uomini.

### PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE



Caratterizzato da un colore rosa chiaro con delle venature di lardo bianchissimo, da un profumo delicato, inebriante, rotondo con sentori di frutta secca o sciroppata e infine da un sapore dolce, appagante pieno che ricorda la mandorla con il lardo solido e rinfrescante.

- selezione classica con osso, stagionatura 17/18 mesi, 11/12 kg
- disossato riserva, 17/18 mesi, 7/8 kg
- disossato riserva 17/18 mesi, trancio 2 kg circa