



**'NDUJA CALABRESE DI SPILINGA CA 400G**

**SKU: 3086**



Het, krämig, bredbar Salami från Calabrien.  
ca 400 g

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

Het, krämig, bredbar Salami från Calabrien.

En härlig kräm gjord på fläskkött och chili. Den används som smaksättare i såser eller som en spridning på crostini. Den tillverkas i orten Spilinga i Kalabrien i södra Italien.

200 g i spritspåse

kylvara +6°





Ingredienser: grisfett\*, griskött\*, peppar (varav 10% het calabrese chilipeppar), salt, paprika, dextros, sackaros, rökarom; antioxidationsmedel: E300; konserveringsmedel: E250, E252.

\*Ursprungsland: Italien.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1897 kJ / 456 kcal
Fett	35,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	14,8 g
- varav sockerarter	0,2 g
Fibrer	14,6 g
Protein	20,3 g
Salt	1,2 g

Den kalabriska salamin 'Nduja är en mjuk, bredbar salami (namnet härstammar från det franska ordet "andouille", som betyder korv) med en distinkt kryddighet. Den lysande röda färgen kommer naturligt från den torkade röda chilipepparn, som finns i korvsmeten tillsammans med de mest smakrika delarna av grisen. 'Nduja har sitt ursprung i området Spilinga, men nuförtiden produceras den i hela regionen Kalabrien.

Den är gudomlig på en bit bröd, men också som krydda på pizza, bruschetta, i pastasåsen eller som smakförhöjare i omelett. 'Nduja di Spilinga är en delikatess av högsta möjliga kvalitet, där enbart de bästa råvarorna har använts. Resultatet är en smakexplosion där den kontrollerade hettan från chilifrukterna möter den mjuka och smakrika korven.

