

'NDUJA CALABRESE DI SPILINGA CA 400G

SKU: 3086

Äkta bredbar och het charkuterispecialitet från Spilinga i Kalabrien, förpackad i klassiskt naturfjälster.
Levereras som hel bit om ca 400 g

PRODUKT BESKRIVNING

Denna 'nduja från producenten Bellantone görs i hantverksmetodens högborg Spilinga, stoppad i traditionellt naturfjälster där den får mogna och rökas långsamt.
Resultatet är en otroligt djup, rökig smak med den karakteristiska, brännande och nästan söta chilihettan som Kalabrien är känt för.
Att köpa 'nduja i fjälster ger en härligt rustik känsla i köket. Snitta bara upp höljet och skeda ur den mjuka, smakrika charken efter behov:

- **På pizza:** Fördela små klickar över pizzan så att den smälter samman med osten och tomatsåsen under gräddning.
- **I pastan:** Fräs en klick i pannan tillsammans med lite olivolja tills den löser upp sig och skapar en fantastiskt fyllig, stark såsbas.
- **Till antipasti:** Servera rumstempererad direkt på ett varmt, rostat bröd tillsammans med krämig ricotta eller burrata för att balansera hettan.

Då detta är en hantverksprodukt varierar vikten något. Varan säljs per kilo och slutpriset justeras baserat på den exakta vikten på din bit (ca 400 g).
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.