



**PROSTO Z WŁOCH,  
OD 1956R.**

## **,Nduja di Spilinga**



Region: Calabria

Słynna *,Nduja* to bardzo pikantna wędlina o miękkiej konsystencji. Ten rodzaj kiełbasy pochodzi oryginalnie z miasta Spilinga w Kalabrii, a obecnie jest produkowany w całym regionie. Produkuje się ją z drobno mielonych tłustych części wieprzowiny, ostrej papryczki kalabryjskiej (zwykle proporcje mięsa do peperoncino to 3:1) i soli. Zostaje ona owinięta jelitem naturalnym i później delikatnie wędzona. Proces dojrzewania nadaje jej charakterystyczny czerwony kolor.

### **Składniki**

Mięso wieprzowe, ostra papryczka kalabryjska, sól.

### **Sugestie**

Idealnie się nadaje do smarowania na ciepłych grzankach. Może być używana jako baza do sosów i dodatek do pizzy.

### **Waga**

Produkt dostępny w całości ok. 400 gr.