



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.

Mięso wieprzowe, ostra papryczka kalabryjska, sól.

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

Produkt dostępny w całości ok. 400 gr.