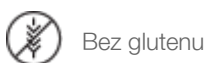


`Nduja di Spilinga



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kalabria



Opis

Słynna włoska ,Nduja di Spilinga to kalabryjski specjał o miękkiej strukturze. Produkuje się ją z tłustego mięsa wieprzowego zmielonego z ostrą papryką peperoncino (papryczka kalabryjska), dzięki czemu nabiera ona charakterystycznego ognistego posmaku. Mocny i pikantny smak jest typowy dla południowego regionu Włoch, z którego ,Nduja di Spilinga pochodzi. Gdzie kupić ,nduję kalabryjską? Prawdziwą włoską ,nduję najlepiej szukać u lokalnych producentów, z którymi hurtownia Fattorie Del Duca współpracuje.

Jak jeść ,nduję? Sugestie podania

,Nduja idealnie nadaje się do smarowania ciepłych grzanek lub jako dodatek / baza do sosów. Kawalek ,nduji wystarczy rozgnieść i dodać do rondelka, a wtedy rozpuści się i stworzy gęsty sos, który znakomicie smakuje w połączeniu z makaronem. Duża ilość papryki peperoncino wpływa na ostrość ,nduji kalabryjskiej, którą można w odpowiedni sposób wykorzystać w swoich daniach. Może być też używana jako dodatek do pizzy.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:	Wieprzowina
SKŁADNIKI:	Tłuszcz i mięso wieprzowe, ostra papryczka kalabryjska (30%), sól.
SMAK:	Pikantny i intensywny
WAGA:	około 400 g



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w lodówce.

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1897 kJ/ 456 kcal

TŁUSZCZE: 35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g

WĘGLOWODANY: 14,8 g, w tym cukry 0,2 g

BIAŁKA: 20,3 g

BŁONNIK: 14,6 g

WITAMINY: Witamina A: 300 µg, Witamina C: 9 mg

SKŁADNIKI MINERALNE: Wapń: 3 mg, Żelazo: 1,4 mg

SÓD: 1,2 g

Alergeny

BRAK