

`Nduja di Spilinga



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kalabria



Bez glutenu

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.

Sugestie

,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 wieprzowy, mięso wieprzowe, ostra papryczka peperoncino (30%), sól. Produkt wędzony. Bez glutenu. Bez hormonów. Bez sterydów. Bez antybiotyków.

Smak:

Pikantny i intensywny



Masa netto:	około 400 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +2°C do +8°C.
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

Bez glutenu. Bez hormonów. Bez sterydów. Bez antybiotyków.