

Nduja Piccante



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

'Nduja kalabryjska jest przygotowywana z mięsa wieprzowego, papryczki peperoncino i przypraw. Wysoka zawartość (30%) ostrej kalabryjskiej papryczki peperoncino powoduje, iż 'Nduja jest mocno pikantna. Maślana, miękka konsystencja pozwala ją łatwo rozsmarować bądź rozpuścić w ciepłych sosach. Wyjątkowy specjał regionalny z południowych Włoch, z regionu Kalabria.

Sugestie

'Nduję najlepiej podawać z kromkami chleba lub z dojrzałymi serami. Jej unikalny smak będzie pasował do szerokiej gamy dań np. można jej użyć jako dodatku do sosów czy makaronów. Będzie się też wspaniale komponować jako dodatek na pizzy.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina

Składniki:

Tłuszcz i mięso wieprzowe, ostra papryczka kalabryjska (30%), sól.

Smak:

Pikantny i intensywny



| | |
|------------------------|-------------------------|
| Waga: | około 600 g |
| Sposób przechowywania: | Przechowywać w lodówce. |
| Kraj pochodzenia: | Włochy |

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

| | |
|-----------------------|--|
| Wartość energetyczna: | 2751 kJ/ 627 kcal |
| Tłuszcze: | 64 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g |
| Węglowodany: | 0,5 g, w tym cukry 0,5 g |
| Białka: | 12,1 g |
| Sól: | 3,1 g |

Alergeny

Bez glutenu