# 'NDUJA DI SPILINGA IN BUDELLO 'CRESPONE'

| | |
|---|---|
| **CÓDIGO** | 82545 |
| **PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN** | Italia, Calabria |
| **PESO** | 400 g |

Uno de los embutidos calabreses más típicos, picante y untable

| | |
|---|---|
| **DESCRIPCIÓN** | Embutido elaborado con tocino de cerdo, guanciale y panceta finamente picados junto con el pimiento, para que este último pueda mejor sus propiedades antioxidantes, luego amasado con la adición de sal, hasta obtener un compuesto homogéneneneneo y cremoso |
| **APARIENCIA** | Embutido reconocible por el color rojo brillante y la textura cremosa y untable |
| **SABOR** | Tiene un sabor picante y un aroma característico, intenso y natural |
| **MADURACIÓN** | Almeno 45 giorni |
| **PRODUCTOR** | L'Artigiano della 'Nduja - Spilinga (VV) - Calabria |
| **SELECCIONADO PORQUE** | El artesano de la 'Nduja es una empresa familiar nacida de la voluntad de Luigi Caccamo para garantizar la originalidad y la autenticidad del Nduja de Spilinga: un trabajo que lleva años llevando adelante junto a su esposa Graziella regalándonos una 'Nduja difícil de olvidar |
| **CURIOSIDADES** | El chile juega un papel clave en la preparación de la 'Nduja. Obtenido de plantas cultivadas exclusivamente en el altiplano del Poro, dos son las variedades, llamadas de Spilinga: la primera tiene forma alargada, color rojo y sabor picante, la segunda tiene forma redonda, color rojo y sabor dulce. De la mezcla de las dos variedades se obtienen infinitos matices de sabor que la maestría del productor combina con las dosis correctas de carne para obtener un producto de calidad |
| **SUGERENCIAS DE USO** | Es excelente para disfrutar al natural untado en pan, pizza, como aperitivo, para hacer croutons, bruschetta, en la salsa para condimentar todo tipo de pasta. Se revuelve con los huevos, se usa para condimentar un pulpo con patatas cocidas o como ingrediente de relleno para pasteles salados y empanadas. También se utiliza para preparar algunos primeros platos típicos como la 'fileja a la 'Nduja' y los frijoles con la 'Nduja |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.