

# 'NDUJA DI SPILINGA IN VASETTO

**CODICE**

82544

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Calabria

**PESO**

180 g

Il famoso insaccato calabrese, in pratica versione in vasetto

**DESCRIZIONE**

Insaccato prodotto con lardello di suino, guanciale e pancetta triturati finemente insieme al peperoncino, quindi impastati con l'aggiunta di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso

**ASPETTO**

La versione in vasetto di presenta come una crema spalmabile, dal colore rosso acceso

**SAPORE**

Ha un sapore piccante e un profumo caratteristico, intenso e naturale

**STAGIONATURA**

Almeno 4 mesi

**PRODUTTORE**

L'Artigiano della 'Nduja - Spilinga (VV)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

L'Artigiano della 'Nduja è un'azienda familiare nata dalla volontà di Luigi Caccamo di garantire l'originalità e la genuinità dell'Nduja di Spilinga: un lavoro che porta avanti da anni assieme alla moglie Graziella regalandoci una 'Nduja difficile da dimenticare

**CURIOSITÀ**

Il peperoncino riveste un ruolo chiave nella preparazione della 'Nduja. Ottenuto da piante coltivate esclusivamente sull'altipiano del Poro, due sono le varietà, dette di Spilinga: la prima ha forma allungata, colore rosso e sapore piccante; la seconda ha forma tonda, colore rosso e sapore dolce. Dalla miscela e dal dosaggio delle due varietà in proporzione alla carne si ottengono significative differenze di gusto e proprio in questo sta la maestria dei produttori

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

E' ottima da gustare al naturale spalmata sul pane, sulla pizza, come antipasto, per fare crostini, sulle bruschette, nel sugo per condire ogni tipo di pasta. E ancora strapazzata con le uova, usata per insaporire un polpo con le patate lesse o come ingrediente di farce per torte salate e panzerotti. Viene anche utilizzata per preparare alcuni primi piatti tipici come la 'fileja alla 'Nduja' e i fagioli con la 'Nduja