

# 'NDUJA DI SPILINGA IN BUDELLO 'CRESPONE'



**CODICE** 82545

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Calabria

**PESO** 400 g

Uno dei più tipici insaccati calabresi, piccante e spalmabile

<b>DESCRIZIONE</b>	Insaccato prodotto con lardello di suino, guanciale e pancetta tritati finemente insieme al peperoncino, affinché quest'ultimo possa sviluppare al meglio le sue proprietà antiossidanti, quindi impastati con l'aggiunta di sale, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso
<b>ASPETTO</b>	Insaccato riconoscibile per il colore rosso acceso e per la consistenza cremosa e spalmabile
<b>SAPORE</b>	Ha un sapore piccante e un profumo caratteristico, intenso e naturale
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 45 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	L'Artigiano della 'Nduja - Spilinga (VV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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 delle due varietà si ottengono infinite sfumature di gusto che la maestria del produttore combina con i giusti dosaggi di carne per ottenere un prodotto di qualità
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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.