

'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

DESCRIZIONE	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
ASPETTO	Insaccato riconoscibile per il colore rosso acceso e per la consistenza cremosa e spalmabile
SAPORE	Ha un sapore piccante e un profumo caratteristico, intenso e naturale
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
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 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
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.