

'NDUJA DI SPILINGA IN BUDELLO 'ORBA'



CODICE 82546

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Calabria

PESO 2,2 kg

Uno dei più tipici insaccati calabresi, nella versione in budello da 2 kg

DESCRIZIONE	Insaccato prodotto con lardello di suino, guanciale e pancetta tritati finemente insieme al peperoncino, quindi impastati con l'aggiunta di sale, fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso che poi viene insaccato in budello
ASPETTO	Insaccato fuori dagli schemi, di colore rosso acceso, dalla consistenza cremosa, che si spalma invece di essere affettato
SAPORE	Ha un sapore piccante e un profumo caratteristico, intenso e naturale
STAGIONATURA	Almeno 90 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 nome deriva dal Francese 'andouille', una salsiccia con le frattaglie, perchè anticamente si faceva con le frattaglie del maiale e peperoncino a volontà. E' infatti un alimento povero, nato dalla necessità dei contadini di sfruttare la carne suina che rimaneva loro dopo aver destinato ai proprietari terrieri le parti più pregiate
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.