Nduja in Vasetto 180g

Salumificio | Kalabrien

Nduja ist eine typische Streichsalami mit Schärfe aus Süditalien. Sie wird im Süden Kalabriens hergestellt, ursprünglich stammt sie aus dem Ort Spilinga, in der Provinz Vibo Valentia. Dafür werden nur Zutaten aus Italien verwendet, gewürzt ist die Wurst mit Chili aus Kalabrien. Die bereits gereifte Nduja Muletta wird von der Haut befreit, mit Sonnenblumenöl vermischt und im Glas konserviert. Durch die Chili hat die Salami eine ausdrucksstarke Schärfe und intensive rote Farbe. Sie hat eine weich Textur und angenehmen Fettgehalt. Dabei verzichtet der Hersteller Sap auf alle Konservierungs und Farbstoffe. Sie eignet sich perfekt zu Brot oder um eine Pasta aufzuwerten.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Speiseempfehlung

Auf geröstetem Weißbrot mit etwas Zwiebelmarmelde zum Aperitif

Produzent

SAP oder Salumifico ist ein Fleisch- und Wurstbetrieb, der seit 1930 traditionelle Wurstware aus Kalabrien herstellt. Spezialisiert sind sie auf Salami, dabei am bekanntesten die `Nduja. Das Ziel ist es, die kalabrische Lebensmitteltradition durch einen konstanten und klassischen Verarbeitungs- und Reifungsprozess lebendig und unverändert zu erhalten. Dafür benutzen sie nur Produkt aus Italien, besonders ist die Kalabrische Chili.

Salumificio F.lli Pugliese - SAP Salumi di Calabria | H24C+5XF| 89842 Calimera VV– Italy