



## `Nduja ca 500 g

### Smørbar kruttsterk salami.

N'duja er en italiensk salamivariant som har sitt opphav helt Syd i landet, ved byen Spilinga som ligger i Calabriaregionen. Denne salamien har en finmalt konsistens og sterk smak. Kjøttet som benyttes i produksjonen kommer fra de saftigste delene av grisen, og salamien blir røkt etter at den er ferdig modnet.

<b>Varenr.</b>	500977
<b>EPD nr.</b>	5657176
<b>Antall i kartong</b>	10

Denne sterke salamien kan smøres på et stykke toast og nytes som en forrett. Tradisjonelt sett blir den ofte servert sammen med en moden ost. N'duja kan også brukes som smaksetter på et smørbrød, i en piadina eller du kan bruke den i en pastasaus.

til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 153g.

N'duja er en smakfull salami, konsistensen er finmalt og så myk at du kan smøre den. Denne salamien inneholder såpass mye chili at smaken er meget sterk og passer for deg som liker het mat.