



## Nduja 200 g

### Smørbar kruttsterk salami fra Italia som passer perfekt som topping på en pizza.

Nduja 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>Produktnummer</b>	500979
<b>EPD-nummer</b>	5790191
<b>Antall i kartong</b>	20



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. Nduja kan også brukes som smaksetter på et smørbrød, i en piadina eller du kan bruke den i en pastasaus. Passer perfekt som topping på pizza.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 153g.

Nduja er en smakfull salami, finmalt kjøttstruktur som er 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.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet