

Salumi Pulice Nduja ca 400 g

Italiensk `nduja, smørbar sterk svinepølse fra Calabria.

Det Italienske selskapet Fratelli Pulice ble etablert på 1900-tallet av familien med samme navn. De holder til i byen Carolei, i provinsen Cosenza, i Calabria- regionen i Sør-Italia. Calabria-regionen er verdens kjent for sin Calabria - chili. Fra opprinnelsen drev familien et slakteri og i 1997 etablerte de sitt pølsemakeri, hvor de lager kjøttprodukter og spekemat med utgangspunkt i lokale mattradisjoner og oppskrifter. Selskapet er en del av Consortium for protection of natural casing, av PDO spekemat, som betyr beskyttet opprinnelsesbetegnelse. Dette er en sertifisering som kvalitets sikrer deres produkter, som anerkjent i hele Europa. Kvalitet og genuinitet er viktig for Fratelli Pulice.

Produktnummer	501705
EPD-nummer	6252662
Antall i kartong	60

* 6 2 5 2 6 6 2 *

Salumi Pulice `nduja er laget av kvernet sideflesk fra svin, som er blandet med Calabria-chili, som er verdens kjent for sin styrke. Ndjua er en kruttsterk blanding i smørbar og smidig form. Denne varianten er formet som en salami, er pakket inn i naturtarm og surret med hyssing for hånd, på tradisjonelt vis. Modningstid ca 60 dager. Egner seg meget godt som pizzatopping. Den smørbare blandingen gjør det enkelt å tilpasse styrke etter smak. Ndjua inneholder mye fett og gir mye smak når den smelter på pizzaen i steke- eller pizzaovnen. 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 som en ingrediens i en pastasaus eller pastarett.

`Nduja er smakfull og konsistensen er finmalt, samt så smidig at du kan smøre den. Denne blandingen inneholder mye chili så smaken er sterk og passer for deg som liker het mat. Blandingen har en rød farge.