



Felloni Nduja ca 2,5 kg

Kruttsterk italiensk smørbar spekepølse med smak av chili.

Felloni Spekehus er lidenskapelig opptatt av å lage førsteklasses spekeprodukter etter gamle italienske håndverkstradisjoner. Kvaliteten på våre produkter er et resultat av nøye utvalgte krydder og gode norske lokale råvarer. Hemmeligheten rundt den gode smaken ligger i lang erfaring med modningsprosesser og tradisjonelle produksjonsmetoder. Felloni Spekehus åpnet første produksjonslokalet sommeren 2015 på Årnes. I november 2019 ble produksjonen flyttet til moderne og større lokaler på Skedsmokorset. Vår misjon er å lage spekevarer til matentusiaster og de som ønsker en ekte italiensk matopplevelse.

Nduja er en unik smørbar spekepølse, typisk fra sør-Italia. Smaken er kraftfull og fylt av chili. Takket være sin spesielle konsistens er den ideell som pålegg på pizza, ristet brød som crostini eller bruschetta, eller som en smakfull base i gryteretter. Den intense og pikante karakteren til nduja har gjort den til et av de mest ettertraktede spekeproduktene i Norge de siste årene.

Til 100g ferdigvare er det anvendt minst 125g svinekjøtt.

Produktnummer	501908
Antall i kartong	3