



Negrini Nduja 125 g

Smørbar kruttsterk salami fra Calabria. Mange bruksområder og spesielt god på pizza.

Det familiedrevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitetsprodukter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord-Italia. 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.

Produktnummer	501625
EPD-nummer	6242424
Antall i kartong	8



* 6 2 4 2 4 2 4 *

Denne sterke salamien kan brukes som pizza topping eller 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.

Pakket i beskyttende atmosfære. Ikke-spiselig ytterlag.

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