



Cantafio
group

La 'Nduja di Spilinga

"La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!"



“ *insaccato fuori dagli schemi...
colore rosso rubino, sapore piccante,
profumo intenso e consistenza cremosa.* ”

COS'E' LA 'NDUJA

La 'Nduja di Spilinga è un salume di origine Calabrese a base di carne e grasso di suino dalla macinatura più sottile che prevede tra gli ingredienti l'aggiunta di peperone e peperoncino.

La caratteristica della 'Nduja è la sua consistenza cremosa e il gusto gradevolmente piccante, è insomma un salume spalmabile, ottima sul pane, per fare gustose bruschette per l'antipasto, ma anche come salsa per condire la pasta, la pizza e secondi piatti di carne.

LA PRODUZIONE

Nella ricetta della Nduja vengono selezionati e sapientemente dosati gli ingredienti che danno vita a questa prelibatezza.

Si utilizzano tre tagli di carne: lardello, guancia e pancetta di suino nazionale, con l'aggiunta del peperoncino piccante calabrese essiccato naturalmente al sole e sale.

La fase dell'impasto è seguita da un periodo di riposo per poi procedere all'insacco nel budello cieco e la stagionatura. Infine, il tutto viene affumicato. Si tratta di un prodotto che non contiene alcun tipo di colorante e conservante.

PROVENIENZA E STORIA

Spilinga, un piccolo comune calabrese in provincia di Vibo Valentia, è la città natale di questo particolare insaccato ma ormai la Nduja è divenuta uno dei simboli di tutta la regione calabrese. Oltre a rappresentare i sapori forti e decisi di questa regione, essa veicola anche l'immagine di una produzione naturale e sana. La sua storia e il suo successo sono intimamente legati al territorio in cui è nata, un territorio che ancora vive di agricoltura, allevamento e pastorizia, uniti ed aiutati dal più o meno recente turismo marittimo.

La Costa degli Dei, infatti, che si estende su tratto tirrenico che va da Pizzo Calabro a nord e Nicotera a sud è tra le zone costiere più belle e suggestive d'Italia. Qui e sull'altopiano del Monte Poro il gusto della 'Nduja, la sua storia, la sua tradizione, incontra le acque cristalline del Tirreno e il turismo delle spiagge, in un incontro che sarebbe la perfetta sintesi di una regione splendida e la via per il suo futuro.

Sulle origini sono due le ipotesi più accreditate, alcuni cenni storici ipotizzano che sia stata introdotta dagli Spagnoli alla fine del 1500 e, in effetti in Spagna esiste un prodotto simile noto come la "sovresada de Mallorca"; altri collocano la sua diffusione agli inizi del 1800 per volere del Vicerè di Napoli Gioacchino Murat che, nel periodo in cui soggiornava nel castello di Pizzo Calabro, si faceva preparare questo insaccato per ringraziarsi i potenti del tempo, attribuendogli la denominazione di 'Nduja. Pertanto, pur non avendo delle notizie certe, si può asserire che la sua produzione è successiva all'introduzione del peperoncino e che l'etimologia del termine Nduja rimanda ad un salame francese denominato andouille.

CONSIGLI PER L'USO

La Nduja si consuma semplicemente spalmandola su fette di pane abbrustolito, meglio se ancora calde, per condire bruschette, insaporire antipasti, contorni, primi e secondi piatti, uova, polenta, zuppe di legumi, focacce.

Ottima se utilizzata come soffritto per la base di un ragù o di un sugo di pomodoro; ideale anche per guarnire la pizza appena sfornata.

Si può consumare anche su fettine di formaggi semi-stagionati o può entrare nella composizione di frittate.

“La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!”





L'ORBA

E' un budello naturale dal peso variabile compreso tra 1 e 3 Kg. e una stagionatura che raggiunge anche i 180 giorni. Per la tradizione l'orba (letteralmente cieco di maiale) rappresenta la 'nduja per antonomasia. Infatti, già nel passato, omaggiare i propri ospiti con un'orba significava privarsi di quanto più "prezioso" ci fosse in casa.

La produzione era limitata ad una unità e sulla tavola dei spilingesi a partire da agosto, periodo della mietitura, era sempre presente fino al suo esaurimento, ecco perchè era così preziosa. Oggigiorno, l'orba è destinata soprattutto alle gastronomie, alle salumerie, alla ristorazione e ai "fanatici" della 'Nduja.

Ingredienti:	<i>Grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%. Senza coloranti né conservanti.</i>		
	<i>In grassetto gli ingredienti che possono provocare reazioni allergiche in individui sensibili.</i>		
Indicazioni supplementari:	<i>Si consiglia di aprire il budello su un lato e mantenere il prodotto coperto con il suo stesso involucro.</i>		
Durata di conservazione:	<i>Il prodotto integro ha una durata di 12 mesi dalla data del confezionamento.</i>		
Metodo di conservazione:	<i>Conservare in frigo a +4°C sia prima che dopo l'apertura.</i>		
Unità di vendita: budello	<i>da 1 a 3 kg.</i>	Pezzi per cartone:	<i>4 pz. / 8 kg. ca.</i>

“La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!”





IL CRESPONE

L'utilizzo di questo formato appartiene alla storia recente, è stata introdotta per ridurre sia il quantitativo che i tempi di stagionatura, che è circa 45 giorni.

Anche in questo caso si tratta di budello naturale a peso variabile, compreso tra i 400/500 g.

E' indicata soprattutto per i punti vendita che praticano il libero servizio e a quanti non vogliono rinunciare alla 'Nduja in budello che rimanda all'antica tradizione.

Ingredienti:	<i>Grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%. Senza coloranti né conservanti.</i>		
	<i>In grassetto gli ingredienti che possono provocare reazioni allergiche in individui sensibili.</i>		
Indicazioni supplementari:	<i>Si consiglia di aprire il budello su un lato e mantenere il prodotto coperto con il suo stesso involucro.</i>		
Durata di conservazione:	<i>Il prodotto integro ha una durata di 12 mesi dalla data del confezionamento.</i>		
Metodo di conservazione:	<i>Conservare in frigo a +4°C sia prima che dopo l'apertura.</i>		
Unità di vendita: budello	<i>da 400 a 600 g.</i>	Pezzi per cartone:	<i>10 pz. / 5 kg. ca.</i>
	<i>da 400 a 600 g.</i>	Pezzi per cartone:	<i>20 pz. / 10 kg. ca.</i>

“La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!”





IL VASETTO

Tra i vari formati proposti non poteva mancare la linea in vaso disponibile nei formati da 90g./ 180g. / 280g. che, per la sua praticità, è sempre attuale. La 'Nduja in essi contenuta viene prima stagionata in budello, in seguito viene invasettata con l'aggiunta di un filo d'olio di oliva e pastorizzata.

Ingredienti:	<i>Nduja 96% (Grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%), olio d'oliva 4%. Senza coloranti né conservanti.</i>					
	<i>In grassetto gli ingredienti che possono provocare reazioni allergiche in individui sensibili.</i>					
Indicazioni supplementari:	<i>Trattasi di prodotto pastorizzato.</i>					
Durata di conservazione:	<i>Il prodotto integro ha una durata di 24 mesi e, dopo l'apertura, mantiene le sue caratteristiche organolettiche per circa 30 giorni.</i>					
Metodo di conservazione:	<i>Si consiglia la conservazione in luogo fresco e, dopo l'apertura, conservare in frigo a +3°C / +5°C</i>					
Unità di vendita: peso netto	<i>gr.</i>	90	<i>ml.</i>	106	Pezzi per cartone:	12-20
	<i>gr.</i>	180	<i>ml.</i>	212	Pezzi per cartone:	6-12
	<i>gr.</i>	280	<i>ml.</i>	314	Pezzi per cartone:	6

“La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!”



Prodotto garantito e distribuito da:



Cantafio
group

di Gennaccaro Angela

via dei Brutii, 145
88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel. +39 334 6236999
P.IVA 03233040793

www.cantafiogroup.it

info@cantafiogroup.it

“La qualità non si stabilisce ...si assapora!!!”

