

**'NDUJA SAN DONATO S.R.L.**  
Loc.tà Lariati, SN – 89864 Spilinga (VV) IT  
P.Iva 02516900798 – CEE N430C IT  
Tel. (0039) 0963 546289 – Mob. (0039) 320 8499142  
[www.ndujasandonato.it](http://www.ndujasandonato.it) – email: [info@nduja.biz](mailto:info@nduja.biz)

Gen. 2022

## 'NDUJA DI SPILINGA

### SCHEDA TECNICA



'Nduja di Spilinga in CRESPO	'Nduja di Spilinga in ORBA
nome commerciale	'Nduja di Spilinga
codice <i>Ean</i> del prodotto	-
caratteristiche principali	insaccato spalmabile stagionato in budello naturale affumicato
ingredienti	grasso suino, carne suina, peperoncino rosso tipico calabrese, sale. Insaccato in budello naturale. Senza coloranti, conservanti e/o allergeni. Senza glutine.
processo produttivo	la produzione avviene tritando lardello, pancetta e rifilature di carni magre del suino, a cui vengono successivamente aggiunti, nelle giuste dosi, il sale ed il peperoncino rosso tipico calabrese. Dopo l'insacco, in budelli naturali, viene infine affumicata e lasciata stagionare per un periodo di tempo che varia in base alle dimensioni delle pezzature prodotte.
formati	formati disponibili: <ul style="list-style-type: none"><li>• "Orba" (intestino cieco del suino),</li></ul>

## 'NDUJA SAN DONATO S.R.L.

Loc.tà Lariati, SN – 89864 Spilinga (VV) IT

P.Iva 02516900798 – CEE N430C IT

Tel. (0039) 0963 546289 – Mob. (0039) 320 8499142

[www.ndujasandonato.it](http://www.ndujasandonato.it) – email: [info@nduja.biz](mailto:info@nduja.biz)

	<p>formato classico, pezzature da 1 a 3kg</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>“Cresco”</i> (ritagli di intestino crasso suino), è il formato commerciale più diffuso, pezzature da 350 a 450g</li></ul>
stagionatura	in “Orba” – a partire da almeno 90 giorni in “Cresco” – a partire da almeno 60 giorni
confezione	pezzature singole in busta sottovuoto con etichetta esterna
vendita	da vendersi a peso
conservazione	si conserva in luogo fresco ed asciutto, la temperatura ottimale è di +4°C. Non necessita di particolari attenzioni, purché non venga esposta a fonti di calore dirette o a temperature superiori ai 18°C. È un salume stagionato, ricco di peperoncino e sale che agiscono da conservanti naturali.
trasporto	refrigerato
scadenza	1 anno dalla data di confezionamento
imballo	cartoni a partire da 5 Kg
certificazioni	applicazione delle procedure da manuale HACCP. Rispetto delle normative sanitarie nazionali e sovranazionali vigenti. Sia con riferimento alla fase produttiva che alla fase di confezionamento e imballaggio.
consumo	la ‘Nduja di Spilinga è un prodotto molto versatile. Il consumo classico prevede che venga spalmata su pane fresco o secco, crostini, pizza, etc. Insaporisce, con gusto deciso, qualsiasi condimento per pasta, verdure, ragù, zuppe di legumi, etc. Può essere utilizzata in qualsiasi circostanza per dare un tocco piccante e saporito alla pietanza.
valori nutrizionali medi per 100g	Energia 2170 Kj – Cal. 524 Kcal – Proteine 20,68 g – Carboidrati 6,5 g – Zuccheri 0,8 g – Grassi 45,90 g, di cui saturi 17,2 g – Fibre 1,2 g – Sale 3,07 mg.