

'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 – email: 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 Ean 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">“Orba” (intestino cieco del suino),

'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 – email: info@nduja.biz

	formato classico, pezzature da 1 a 3kg <ul style="list-style-type: none"> • <i>"Crespo"</i> (ritagli di intestino crasso suino), è il formato commerciale più diffuso, pezzature da 350 a 450g
stagionatura	in "Orba" – a partire da almeno 90 giorni in "Crespo" – 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.