

A 'NDUJA MICELI DI SPILINGA

di Agostino Miceli



La 'Nduja è un tipico salame calabrese morbido e particolarmente piccante, prodotta prevalentemente nella zona di Spilinga (VV). Preparata con le parti grasse del suino, con l'aggiunta del peperoncino piccante calabrese, è conservata nel budello cieco (orba), per poi essere affumicata. Si consuma spalmandola su fette di pane abbrustolito, meglio se calde, o come soffritto per la base di un ragù o di un sugo di pomodoro, con aglio; sulla pizza, su fettine di formaggi semi-stagionati o nelle frittate ecc.

A 'NDUJA MICELI DI SPILINGA
DI AGOSTINO MICELI

SEDE E STABILIMENTO SITO IN SPILINGA
CORSO GARIBALDI 107 CAP 89864 (VV) CALABRIA -ITALIA
P.I. 02915330795
Tel-0963-65533 -
E-MAIL andujamiceli@gmail.com
www.andujadisplinga.it

ESHOP WWW.ANDUJAMICELI.COM

AZIENDA CONSORZIATA 'NDUJA DI SPILINGA

A 'NDUJA MICELI DI SPILINGA



Siamo su Facebook e Twitter

SIAMO ANCHE VENDITORI PROFESSIONALI SU EBAY!

A
'
N
D
U
J
A

M
I
C
E
L
I

D
I

S
P
I
L
I
N
G
A



'Nduja di Spilinga Orba 2,0 Kg stagionata 70 gg
Prodotto a base di carne suina e peperoncino.
L'originale 'nduja di Spilinga con + del 30% di
peperoncino calabrese



'Nduja di Spilinga cresponetto da 500gr. stagionata
40gg :Prodotto a base di carne suina e peperoncino.
L'originale 'Nduja di Spilinga con + del 30% di
peperoncino calabrese



'Nduja di Spilinga Vasetto 212
ML gr. 180: Il prodotto viene
prima stagionato per 70 gg nel
budello naturale e una volta
maturato viene messo nel
vasetto e pastorizzato.