

NDUJA

Ingredienti:

Carne di suino, salsa di peperone, peperoncino, sale, aromi naturali.

STAGIONATURA 70 GIORNI



Descrizione del Prodotto:

La conservazione della 'Nduja calabrese senza alcun conservante è garantita oltre che dalla stagionatura e dal sale, anche dalla rilevante quantità di peperoncino rosso calabrese, che come risaputo è ricco di sostanze antiossidanti naturali. famoso come insaccato povero dei contadini, fino a qualche decennio fa era difficile reperirla sugli scaffali dei negozi.

Ingredienti: carne di suino, salsa di peperone, peperoncino, sale, aromi naturali

Caratteristiche del Prodotto:

- **Senza conservanti** •

Origine: carni italiane

- **Prodotto e confezionato da:** Salumificio Varca S.R.L.

- **Bollo CE:** IT V3R6Z

- **Conservazione:** Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

- **Scadenza 12 mesi**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Energia	2142 kj/512 kcal
Proteine	12,24 g
Lipidi	50,46 g
(di cui saturi)	18,30 g
Glucidi	2,19 g
Zuccheri	0,54 g
Sodio	2,5 g

Informazioni aggiuntive:

- ♦ **Destinazione d'uso:** Il prodotto è adatto a tutti i consumatori, fatta eccezione per i soggetti con ipercolesterolemia o con sensibilità/allergia verso uno o più degli ingredienti indicati.
- ♦ **Senza glutine**
- ♦ **Senza lattosio**
- ♦ **Controllo Microbiologico:**
 - **Salmonella:** assente
 - **Escherichia coli:** assente
 - **Stafilococco:** assente
 - **Listeria:** assente