



## Nduja di Spilinga

Callipo

<b>Type</b>	Charcuterie et produits de viande
<b>Origine</b>	Italie, Calabria
<b>Producteur</b>	Salumificio Falcone calabria
<b>Contenu</b>	200 gr
<b>Numéro d'article</b>	84031231

### Commentaires

Le porc noir de Calabre, une race autoctone prisée, est élevé à l'état sauvage et nourri avec des produits naturels tels que des glands, du son, des châtaignes et des céréales. Ce morceau de porc délicat est appelé « sottocosto », ce qui signifie « bacon entrelacé ». Il est salé et assaisonné à la main.