

S P I L I N G A

SAN DONATO



100%
CARNE ITALIANA



AFFUMICATA E STAGIONATA
NATURALMENTE

I nostri prodotti

Cos'è la 'Nduja?

La 'nduja è un insaccato spalmabile prodotto con le parti grasse del suino (lardello, guanciale, pancetta e rifilature di parti magre).

Alla carne suina, lavorata con crivelli a fori stretti, vengono aggiunti, nelle giuste dosi, il peperoncino rosso piccante calabrese e il sale.

Dopo il cosiddetto "riposo", l'insacco e un breve periodo di affumicatura artigianale, il prodotto viene lasciato stagionare naturalmente (la stagionatura varia in base alla pezzatura) all'interno del budello stesso del maiale.

Nasce a Spilinga, è unica nel suo genere.

Our products

What is the 'Nduja?

'Nduja is a spreadable incased product made from the fatty parts of the pig (lard, cheeks, belly and trimmings of the leaner parts).

Hot red pepper and salt in the correct doses are then added to the pork meat which has been passed through sieves with narrow holes.

After the "resting" period, the stuffing and a few days of handcrafted smoking processes, the 'nduja is left to age naturally (the ageing varies according to the size) based on the weight of the internal gut of the pig.

Originates in Spilinga, it is one of a kind.

L'originale* - The original one*



'Nduja in Orba

pezzature sottovuoto da 1kg a 3kg c.a.
vacuum packed sizes from 2.20lb to 6.61lb

Caratteristiche del formato in Orba:

- Stagionata da 90 a 180 giorni
- Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari o da altre fonti di calore, fino ad una temperatura massima di 18°C
- Scadenza 12 mesi dalla data di confezionamento

'Nduja in Orba features:

- Aged from 90 to 180 days
- Conserve in a cool, dry place, far from the sun's rays or other maximum temperature of 18 degrees Celsius (64.4 degrees Fahrenheit)
- Expiration is 12 months from its packaging

*È la 'Nduja nel suo formato originale, insaccato nella classica orba (dal latino caecum, cieco-a) perchè ottenuta dall'intestino cieco del maiale

*It's 'Nduja in its original format, stuffed in the classic orba (from latin caecum, blind) because it is obtained from the pig's blind intestine

'Nduja in Crespo

pezzature sottovuoto da 350g a 400g c.a.
vacuum packed sizes from 12.34oz to 14.11oz

Caratteristiche del formato in Crespo:

- Periodo di stagionatura: da 60 a 90 giorni
- Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari o da altre fonti di calore, fino ad una temperatura massima di 18°C
- Scadenza 12 mesi dalla data di confezionamento

'Nduja in Crespo features:

- Aged from 60 to 90 days
- Conserve in a cool, dry place, far from the sun's rays or other heat at a max temperature of 18 degrees Celsius (64.4 degrees Fahrenheit)
- Expiration is 12 months from its packaging



'Nduja in vasetto- jars

da 90g (106ml) e/o 180g (212ml)

0.20 lb (3.17oz) or 0.40lb (6.35oz)



Caratteristiche del formato del vasetto da 90 e/o 180g

- È la stessa identica 'nduja in un formato più comodo e versatile
- Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari o da altre fonti di calore, fino ad un massimo di 18°C
- Una volta aperto può essere comodamente riposto in frigorifero
- Scadenza 24 mesi dal confezionamento
- Venduto in confezioni rispettivamente da 20 o 12 pezzi

'Nduja in jars 0.20 lb (3.17oz) or 0.40lb (6.35oz) features:

- It is the exact same 'nduja in a more comfortable and versatile format
- Conserve in a cool, dry place, far from the sun's rays or other maximum temperature of 18 degrees Celsius (64.4 degrees Fahrenheit)
- Once the jar is opened, it can be placed in the refrigerator
- Expiration is 24 months from its packaging
- Sold in packs of 20 or 12 pieces respectively

'Nduja in Orba gigante - giant Orba

pezzature non sottovuoto da 20kg fino a 100kg c.a. - not vacuum packed sizes from 44lb to 220lb

formato da banco salumeria - formed as in the delicatessen

salvo disponibilità - subject to availability



Caratteristiche del formato in Orba Gigante:

- Stagionata da 10 a 24 mesi
- Si conserva in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari o da altre fonti di calore, fino ad un temperatura massima di 18°C
- Confezionata su tagliere in legno (omaggio)
- Scadenza 24 mesi dalla data di confezionamento

'Nduja in Giant Orba features:

- Aged from 10 to 24 months
- Conserve in a cool, dry place, far from the sun's rays or other maximum temperature of 18 degrees Celsius (64.4 degrees Fahrenheit)
- Packaged on a wooden cutting board (free)
- Expiration is 24 months from its packaging

Tutti i nostri prodotti sono privi di coloranti,
conservanti, allergeni o glutine

*All our products are free
of dyes, preservatives, allergens or gluten*



L'azienda 'Nduja San Donato

Produzione e commercializzazione dell'originale **'Nduja di Spilinga**.

'Nduja San Donato, della famiglia Pugliese, è tra le prime aziende artigianali a svilupparsi proprio sul territorio in cui ha origine la 'Nduja: Spilinga, alle pendici del Monte Poro, in provincia di Vibo Valentia.

Ci preoccupiamo, da sempre, di utilizzare materie prime di qualità, osservando scrupolosamente l'antico procedimento di lavorazione attraverso le sue tipiche fasi, su tutte: l'affumicatura naturale e la lenta stagionatura.

Non utilizziamo conservanti, coloranti né altri additivi alimentari.

Solo carne, sale e peperoncino rosso calabrese essiccato al sole, d'altronde, per noi, **la Qualità è una cosa semplice.**

The 'Nduja San Donato firm

Production and marketing of the original **'Nduja of Spilinga**

'Nduja San Donato, owned by the Pugliese family, is among the first artisan companies to develop in the area where the 'Nduja originates: Spilinga, on the slopes of Mount Poro, in the province of Vibo Valentia.

We have always been concerned with using quality raw materials, scrupulously observing the ancient manufacturing process through its typical phases, above all: natural smoking and slow aging.

We do not use preservatives, dyes or other food additives.

Only meat, salt and sun-dried Calabrian red pepper, after all, for us, **Quality is a simple thing.**



seguici su:



89864 Spilinga (VV) – Calabria, Italy
Tel. (+39) 0963 546289 - (+39) 320 8499142
info@nduja.biz

www.ndujasandonato.it