Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 23:07

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-wedliny-kielbasa-nduja-calabrese-piccante-100g-wlochy-p-271.html



Kiełbasa Nduja Calabrese Picante - Pikantna kalabryjska kiełbasa

Cena	**13,40 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Poznaj autentyczny smak Kalabrii dzięki **Kiełbasie Nduja Calabrese Picante** — to wyjątkowa **włoska kiełbasa**, której korzenie sięgają serca regionu Spilinga. Jej historia sięga wieków, gdy miejscowi rzemieślnicy, korzystając z lokalnych papryczek *peperoncino*, tworzyli pikantne pasty mięsne, które dodawały prostej kuchni południa Włoch odrobinę ognistego temperamentu.

Nasza **kiełbasa kalabryjska** to połączenie starannie dobranej wieprzowiny i słoniny z dużą ilością papryki chili — dzięki temu powstaje produkt o silnym aromacie i wyrazistej pikanterii. Konsystencja **smarowalnej kiełbasy** pozwala łatwo rozprowadzić ją na chrupiącym pieczywie lub wtopić w gorące danie jako bazę smakową.

W kuchni: jak używać nduji

- **Na pieczywo** – posmaruj kromkę bagietki lub grzanek, dodaj odrobinę oliwy i delektuj się prostą, intensywną przekąską.
- **Do makaronów i sosów** – w trakcie gotowania rozpuść kawałek nduji w pomidorach lub oliwie, aby uzyskać głęboki, pikantny sos.
- **Na pizzę** – pokrój lub roztop warstwę nduji na cieście razem z serem — powstanie ognisty akcent.
- **Do risotto, gulaszu czy jajecznicy** – odrobina tej pasty wystarczy, by wzbogacić potrawę o nuty południowej Italii.

Dlaczego właśnie nasza nduja?

- Autentyczny produkt importowany z Kalabrii
- Brak sztucznych dodatków — intensywny smak dzięki naturalnej papryce
- Wszechstronność kulinarna: od przekąsek po dania główne
- Idealna dla miłośników kuchni włoskiej i ostrych akcentów

Sięgnij po **nduję** i przenieś swoje dania na wyższy poziom. Pikantna, kremowa, charakterystyczna — to **kiełbasa kalabryjska**, której smak zostaje w pamięci.

*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.