

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

# 'Nduja di Spilinga

'Nduja of Spilinga



mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:  
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:  
via Giuseppe Mercalli 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797  
[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)  
[info@onlygooditaly.com](mailto:info@onlygooditaly.com)  
[info@pec.onlygooditaly.com](mailto:info@pec.onlygooditaly.com)

CODICE DESTINATARIO PER  
FATTURE ELETTRONICHE: 5RUO82D



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori validi per tutte le tipologie**  
**Values valid for all types**



|  |  |
|--|--|
| <b>Marca / Brand:</b>                                  | Only Good Italy  |
| <b>Categoria di prodotto / Product category:</b>       | Salume tipico calabrese /<br>Typical Calabrian salami  |
| <b>Denominazione / Product name:</b>                   | 'Nduja di Spilinga/<br>'Nduja of Spilinga  |
| <b>Ingredienti / Ingredients:</b>                      | Grasso di maiale e carne, peperoncino rosso tipico calabrese al 30%, sale. Non contiene allergeni alimentari ed è prodotto da animali allevati e macellati in Italia.<br>Pork fat and meat, 30% Calabrese typical red chili, Salt. It does not contain food allergens and is produced from animals reared and slaughtered in Italy.  |
| <b>Descrizione del prodotto / Product description:</b> | Pasta spalmabile piccante a base di salumi e peperoncino, tradizionalmente prodotti nella regione italiana della Calabria, più precisamente a Spilinga<br>Spicy spreadable paste prepared from cured pork and chili, traditionally made in the Italian region of Calabria, more specifically in Spilinga.  |
| <b>Storia / History:</b>                               | Le origini della 'nduja calabrese si fanno risalire al periodo Napoleonico (1806-1815). Sembra che in quel periodo, Gioacchino Murat, cognato di Napoleone Bonaparte, avesse ordinato ai suoi di distribuire gratuitamente un salume francese a base di trippa, per entrare nelle grazie dei Lazzari dello stato partenopeo. Questo salume aveva un nome che oggi suona particolarmente familiare: andouille.<br>A quanto pare ebbe successo fra i calabresi, che si appropriarono dell'idea modificando la ricetta in base alle risorse dell'epoca: grasso, cotiche, frattaglie e, ovviamente, peperoncino piccante.<br>Da allora la preparazione è stata affinata, e oggi conta fra gli ingredienti le carni e il grasso (lardello, guanciale, pancetta) e il peperoncino piccante.<br>The origins of the Calabrian 'nduja date back to the Napoleonic period (1806-1815). It seems that at that time, Joachim Murat, Napoleon Bonaparte's brother-in-law, had ordered his brothers to distribute a French tripe-based salami free of charge, to enter into the favor of the Lazzari of the Neapolitan state. This sausage had a name that today sounds particularly familiar: andouille.<br>Apparently it was successful among the Calabrians, who took possession of the idea by modifying the recipe according to the resources of the time: fat, pork rind, offal and, of course, hot pepper.<br>Since then the preparation has been refined, and today it counts among the ingredients the meat and the fat (lardello, guanciale, pancetta) and the hot pepper. |

Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori validi per tutte le tipologie**  
**Values valid for all types**



|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Modalità di consumo /<br/>Mode of consumption:</b>                                    | <p>Il 'Nduja è un prodotto che viene consumato quasi quotidianamente, nei modi più svariati. Spalmalo sui crostini, oppure come condimento per pasta, zuppe di verdure o sulla pizza e in qualsiasi circostanza desideri aggiungere un tocco di piccante al piatto.</p> <p>The 'Nduja is a product that is consumed almost daily, in the most varied ways. Spread it on croutons, or as a condiment for pasta, vegetable soups or on pizza and in any circumstance you want to add a touch of spicy to the dish</p> |      |
| <b>Stagionatura /<br/>Maturing:</b>  | <p>oltre 45 giorni<br/>over 45 days</p>   |      |
| <b>Zona di origine /<br/>Area of origin:</b>   | <p>La zona di produzione e di stagionatura è nel Comune di Spilinga (VV), Calabria, Italy.<br/>The production and maturing area is in the Municipality of Spilinga (VV), Calabria, Italy.</p>   |      |
| <b>Valori nutrizionali<br/>(valori medi)<br/>Nutritional values<br/>(average values)</b> | Energia / Energy (kj)   | 1897 |
|  | Energia / Energy (kcal)   | 456  |
|  | Grassi / Fat (g)  | 35   |
|  | di cui acidi grassi saturi (g)<br>of which saturated fatty acids  | 12   |
|  | Carboidrati / Carbohydrates (g)   | 14,8 |
|  | di cui zuccheri / of which sugars (g)   | 0,2  |
|  | Proteine / Protein (g)  | 20,3 |
|  | Sale / Salt (g)   | 1,2  |
|  | Fibre / Fibers (g)  | 14,6 |
| <b>Allergeni /<br/>Allergens:<br/>(Reg UE 1169/2011)</b>                                 | <p>SENZA allergeni<br/>Allergens FREE</p>   |      |
| <b>Temperatura di trasporto (C°):<br/>Transport temperature (C°)</b>                     | <p>Temperatura ambiente<br/>Room temperature</p>  |      |
| <b>Temperatura di stoccaggio (C°):<br/>Storage temperature (C°)</b>                      | <p>Temperatura ambiente<br/>Room temperature</p>  |      |

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

**'Nduja in budello**

'Nduja in gut



|  |   |
|--|---|
| <b>Codice aziendale articolo:/<br/>Article company code</b>          | SPC0061100000001  |
| <b>Denominazione di vendita /<br/>Sales denomination:</b>            | 'Nduja in budello/<br>'Nduja in gut   |
| <b>Peso Netto /<br/>Net weight</b>                                   | da 400 gr a 2Kg /<br>from 400 gr at 2Kg   |
| <b>Confezionamento /<br/>Packaging:</b>                              | Sottovuoto<br>Vacuum packed   |
| <b>Modalità di produzione /<br/>Production mode</b>                  | La produzione avviene tritando il grasso della pancetta e le porzioni magre di maiale con l'aggiunta di sale e pepe rosso tipico calabrese e infine insaccato, affumicato e stagionato a seconda della grandezza del budello per un minimo di 45 giorni.<br>The production is done by chopping bacon lard and lean portions of the pork with the addition of salt and typical Calabrian red pepper and finally stuffed, smoked and seasoned according to the size of the casing for a minimum of 45 days. |
| <b>Conservazione /<br/>Conservation</b>                              | Nell'intestino aperto viene conservato in un luogo fresco e asciutto 15/20 °C. Fintanto che è sottovuoto, tenerlo in frigorifero.<br>In gut opened it is kept in a cool and dry place 15/20°C.As long as it is vacuum sealed ,keep it in the fridge   |
| <b>Shelf life:</b>   | 12 mesi dalla data di confezionamento<br>12 months from the packaging date  |
| <b>Temperatura di trasporto (C°):<br/>Transport temperature (C°)</b> | Da 0° a +4°C°<br>0° to + 4° C°  |
| <b>Temperatura di stoccaggio (C°):<br/>Storage temperature (C°):</b> | Da 0° a +4°C°<br>0° to + 4° C°  |



|   |  |
|---|--|
| <b>Confezione:<br/>Pack:</b>                                | Pezzo intero dalla forma tipica del salume /<br>Whole piece with the typical shape of a sausage              |
| <b>Unità di vendita:<br/>Sales unit:</b>                    | Confezione in sottovuoto da 400g a 2Kg a peso variabile<br>Vacuum pack from 400g to 2Kg with variable weight |
| <b>Tara confezione circa (g):<br/>Tare pack approx (g):</b> | 1 gr   |
| <b>Composizione confezione: /<br/>Package composition:</b>  | Sottovuoto in plastica<br>Vacuum plastic   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Tipo e composizione: /<br/>Type and composition:</b>   | Cartone di colore bianco /<br>White cardboard                         |
| <b>Dimensioni confezione cartone:<br/>larghezza x profondità x altezza (cm) /<br/>Carton package size:<br/>width x depth x height (cm):</b> | 30 x 40 x 20 for Gut of 400g<br>30 x 40 x 25 for Gut of 1Kg and 2 Kg  |
| <b>Nr. di pezzi per cartone:<br/>Nr. of pieces per carton:</b>  | 22-24 for Gut of 400gr<br>12-14 for Gut of 1Kg<br>9-10 for Gut of 2Kg |
| <b>Peso lordo cartone (g)<br/>Carton gross weight (g)</b>   | 14-15 for Gut of 1Kg<br>18-20 for Gut of 2Kg                          |

|   |  |
|---|--|
| <b>Tipo e dimensione pallet (cm): /<br/>Pallet type and size (cm)</b>                 | 80 x 120   |
| <b>Tot Cartoni per pallet: /<br/>Tot Cartons for pallets:</b>                         | 64 for Gut of 400g<br>48 for Gut of 1Kg and 2 Kg                         |
| <b>Altezza totale compreso pallet (cm): /<br/>Total height including pallet (cm):</b> | 150  |
| <b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): /<br/>Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>    | 800 Kg for Gut of 400g<br>700 Kg for Gut of 1Kg<br>960 Kg for Gut of 2Kg |

Pallets are customizable like the quantities



Scheda di prodotto / Product Data Sheet

**'Nduja in in vasetto**

'Nduja in jar



|  |  |
|--|--|
| <b>Codice aziendale articolo:/<br/>Article company code</b>          | SPC0071101800000   |
| <b>Denominazione di vendita /<br/>Sales denomination:</b>            | 'Nduja in vasetto/<br>'Nduja in glass jar  |
| <b>Peso Netto /<br/>Net weight</b>                                   | 180 gr   |
| <b>Confezionamento /<br/>Packaging:</b>                              | Vasetto<br>Glass jar   |
| <b>Modalità di produzione /<br/>Production mode</b>                  | La produzione avviene tritando il grasso della pancetta e le porzioni magre di maiale con l'aggiunta di sale e pepe rosso tipico calabrese e infine insaccato, affumicato e stagionato a seconda della grandezza del budello per un minimo di 45 giorni. Privando la nduja dall'involucro, viene confezionata in vaso di vetro e pastorizzato.<br>The production is done by chopping bacon lard and lean portions of the pork with the addition of salt and typical Calabrian red pepper and finally stuffed, smoked and seasoned according to the size of the casing for a minimum of 45 days. By depriving the nduja from its wrapping, it is packaged in a glass jar and pasteurized. |
| <b>Shelf life:</b>   | 24 mesi dalla data di confezionamento<br>24 months from the packaging date   |
| <b>Temperatura di trasporto (C°):<br/>Transport temperature (C°)</b> | Temperatura ambiente<br>Room temperature   |
| <b>Temperatura di stoccaggio (C°):<br/>Storage temperature (C°):</b> | Temperatura ambiente<br>Room temperature   |



|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>Confezione:<br/>Pack:</b>             | Vasetto in vetro /<br>Glass jar  |
| <b>Unità di vendita:<br/>Sales unit:</b> | Vasetto da 180g<br>Jar of 180 gr |

|   |   |
|---|---|
| <b>Tipo e composizione: /<br/>Type and composition:</b>   | Cartone di colore bianco /<br>White cardboard |
| <b>Dimensioni confezione cartone:<br/>larghezza x altezza x profondità (cm) /<br/>Carton package size:<br/>width x height x depth (cm):</b> | 25 x 31 x 11                                  |
| <b>Nr. di pezzi per cartone:<br/>Nr. of pieces per carton:</b>  | 12  |
| <b>Peso lordo cartone (g)<br/>Carton gross weight (g)</b>   | 4.6Kg   |

|   |          |
|---|----------|
| <b>Tipo e dimensione pallet (cm): /<br/>Pallet type and size (cm)</b>                 | 80 x 120 |
| <b>Tot Cartoni per pallet: /<br/>Tot Cartons for pallets:</b>                         | 156      |
| <b>Altezza totale compreso pallet (cm): /<br/>Total height including pallet (cm):</b> | 150      |
| <b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): /<br/>Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>    | 750      |

Pallets are customizable like the quantities

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

## 'Nduja in sac à poche

'Nduja in sac à poche



|  |   |
|--|---|
| <b>Codice aziendale articolo:/<br/>Article company code</b>          | SPC0061100000000  |
| <b>Denominazione di vendita /<br/>Sales denomination:</b>            | 'Nduja in sac à poche /<br>'Nduja in sac à poche  |
| <b>Peso Netto /<br/>Net weight</b>                                   | Sacca da 500 gr /<br>Packs of 500gr   |
| <b>Confezionamento /<br/>Packaging:</b>                              | In sac à poche  |
| <b>Modalità di produzione /<br/>Production mode</b>                  | <p>La produzione avviene tritando il grasso della pancetta e le porzioni magre di maiale con l'aggiunta di sale e pepe rosso tipico calabrese e infine macinata insaccato, affumicato e stagionato a seconda della grandezza del budello per un minimo di 45 giorni. Rimacinata la nduja senza l'involucro, viene confezionata in sac à poche e pastorizzato.</p> <p>The production is done by chopping bacon lard and lean portions of the pork with the addition of salt and typical Calabrian red pepper and finally stuffed, smoked and seasoned according to the size of the casing for a minimum of 45 days. The nduja is re-milled without the wrapping, it is packaged in a pastry bag and pasteurized.</p> |
| <b>Shelf life:</b>   | 12 mesi dalla data di confezionamento<br>12 months from the packaging date  |
| <b>Temperatura di trasporto (C°):<br/>Transport temperature (C°)</b> | Temperatura ambiente<br>Room temperature  |
| <b>Temperatura di stoccaggio (C°):<br/>Storage temperature (C°):</b> | Temperatura ambiente<br>Room temperature  |





|   |   |
|---|---|
| <b>Confezione:<br/>Pack:</b>                                | Sacchetto di forma triangolare da aprire alla punta /<br>Triangular-shaped bag to open at the tip |
| <b>Unità di vendita:<br/>Sales unit:</b>                    | Confezione in sottovuoto da 500g<br>500g vacuum pack  |
| <b>Tara confezione circa (g):<br/>Tare pack approx (g):</b> | 2 gr  |
| <b>Composizione confezione: /<br/>Package composition:</b>  | Sottovuoto in plastica<br>Vacuum plastic  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Tipo e composizione: /<br/>Type and composition:</b>   | Cartone di colore bianco /<br>White cardboard |
| <b>Dimensioni confezione cartone:<br/>larghezza x altezza x profondità (cm) /<br/>Carton package size:<br/>width x height x depth (cm):</b> | 30 x 40 x 20                                  |
| <b>Nr. di pezzi per cartone:<br/>Nr. of pieces per carton:</b>  | 24  |
| <b>Peso lordo cartone (g)<br/>Carton gross weight (g)</b>   | 12  |

|   |          |
|---|----------|
| <b>Tipo e dimensione pallet (cm): /<br/>Pallet type and size (cm)</b>                 | 80 x 120 |
| <b>Tot Cartoni per pallet: /<br/>Tot Cartons for pallets:</b>                         | 64       |
| <b>Altezza totale compreso pallet (cm): /<br/>Total height including pallet (cm):</b> | 150      |
| <b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): /<br/>Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>    | 768      |

Pallets are customizable like the quantities