



Azienda Agricola Porcelli Giuseppe

Loc. Livasi snc 89864 Spilinga VV

0963582222 info@livasi.com

SIAL Paris : L'Authenticité Calabraise au Service des Chefs avec le Nouveau Seau de 800g de 'Nduja de Spilinga

PARIS – À l'occasion du salon SIAL Paris, le spécialiste des délices calabrais met le terroir du sud de l'Italie à l'honneur des cuisines professionnelles avec son tout nouveau format : le **Seau de 'Nduja de Spilinga de 800g**. Pensé sur mesure pour la restauration commerciale, les pizzerias et les traiteurs, ce conditionnement allie tradition gastronomique et praticité opérationnelle.

Emblème culinaire de la Calabre, la véritable 'Nduja de Spilinga est une charcuterie tartinable et relevée, élaborée à partir de viande de porc sélectionnée et de piments calabrais séchés au soleil. Grâce à ce **seau pratique et hermétique de 800g**, les chefs et professionnels du foodservice disposent d'un format facile à prélever, garantissant rapidité de service, zéro gaspillage et un dosage parfait pour sublimer pizzas, pâtes, sauces chaudes, burgers gourmets et tapas.

Sécurité Alimentaire et Excellence Industrielle : Certifications IFS & BRC Grade AA+

Outre la préservation scrupuleuse des recettes d'antan, notre entreprise répond aux exigences les plus rigoureuses de la distribution internationale et de la haute restauration. Le site de production bénéficie des certifications de référence mondiale **BRCGS Grade AA+** et **IFS Food**, gages d'une traçabilité exemplaire, d'une hygiène irréprochable et d'une qualité constante.

Les Points Forts du Seau de 'Nduja 800g :

- **Origine & Tradition** : Recette 100% authentique originaire de Spilinga, aux arômes généreux et subtilement fumés.
- **Conçu pour les Pros** : Seau refermable de 800g, maniable et parfaitement adapté aux cadences des cuisines professionnelles.
- **Polyvalence Culinaire** : Prête à l'emploi en garniture minute, en liaison de sauces ou sur pizzas et focaccias.
- **Excellence Garantie** : Normes internationales **BRC Grade AA+** et **IFS Food**.

Retrouvez-nous au SIAL Paris pour une dégustation exclusive et un échange avec notre équipe.