



*Maestri
della 'Nduja*

• S P I L I N G A •



L'azienda

Il **Salumificio Tauli** nasce dalla passione del fondatore **“Roberto Pugliese”** nella bellissima cornice della città di Spilinga, un luogo dove convivono passione e innovazione.

Dopo **un’esperienza familiare di oltre 50** anni nel settore dei salumi, **Roberto**, con la voglia di non lasciare la propria terra, come ormai fanno ogni anno migliaia di ragazzi Calabresi, riattiva e ristruttura l’azienda agricola del nonno, Pugliese Domenico, chiusa ormai da quasi 20 anni specializzata soprattutto nell’allevamento di bovini da latte, da carne e di suini da ingrasso.

Qui nasce il **Salumificio Tauli** (nome dalla fiumara che lo attraversa e da dove prende il nome l’azienda), **un laboratorio artigianale** dedito alla produzione di salumi calabresi, e soprattutto della ‘Nduja di Spilinga che grazie alle sue lontane radici mantiene nel tempo l’autenticità della nostra tradizione.

Prodotti di Qualità

Una delle sfide che l'azienda ha deciso di cogliere è l'innovazione della filiera produttiva e la garanzia di produrre un ottimo salume di qualità, della tradizione artigianale e in totale sicurezza come obiettivi irrinunciabili.

In un ambiente adeguato alle normative CEE, i nostri prodotti sono lavorati partendo dalla scelta delle carni, **esclusivamente italiane** e finendo alla stagionatura seguendo **i dettami della tradizione tramandata**, usando **manualità e tempo, ingredienti fondamentali** per conquistare un posto importante nel mercato.

Ogni lavorazione è studiata ad hoc per ogni tipologia di salume.

Dalla salatura alla stagionatura, con **l'amore** e la **dedizione** alla professione dei nostri artigiani.

La produzione dei nostri salumi è dettata dalla tradizione artigianale nonché della qualità dei prodotti utilizzati e dal minuzioso controllo delle materie prime. L'attenta asciugatura e la lenta stagionatura al naturale conferiscono ai nostri salumi **un profumo inconfondibile e un gusto particolarmente apprezzato dai più esigenti consumatori.**

La 'Nduja

Prodotto di eccellenza della città di Spilinga, piccolo centro agricolo della provincia di Vibo Valentia, situato sul lato nord dell'altopiano del Monte Poro.

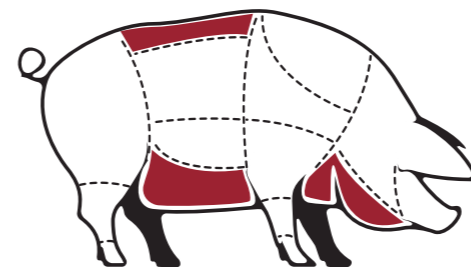
La preparazione prevede che la carne (**lardello, guanciale, pancetta**) venga tritata con una abbondante dose di peperoncino dolce e piccante essiccato naturalmente al sole e sapientemente amalgamata, con l'aggiunta del 3% di sale il tutto insaccato in un budello naturale.

Una volta finita la lavorazione il prodotto viene portato in una apposita cella di affumicatura dove viene "asciugata" con un fuoco lento alimentato da legno di quercia, ulivo e acacia. Terminata l'asciugatura e la conseguente affumicatura, la nduja passa nella stagionatura dove "**maturerà**" al naturale con il solo ausilio dell'**aria profumata del Monteporo.**

La maturazione varia in base alle pezzature, dai 75/90 giorni per "**crespo**" di 400/450 gr, ai 120/150 giorni per "l'orba" più grande.

Una volta finita la fase di stagionatura ogni singolo lotto viene sottoposto (campione per campione) ad un accurato controllo di qualità. Seguono sigillatura ed etichettatura.

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

'Nduja di Spilinga

La nduja di Spilinga viene preparata con can lardello, guanciale, pancetta, peperoncino dolce e piccante calabrese essiccato naturalmente al sole. Si macinano le parti insieme dopo di che vengono impastate con 3% di sale e insaccate in un budello naturale.

Una volta finita la lavorazione il prodotto viene portato in una apposita cella di affumicatura dove viene "asciugata" a un fuoco lento naturale alimentato da legno di quercia, ulivo e acacia. Terminata l'asciugatura e la conseguente affumicatura, la nduja passa nella stagionatura dove maturerà al naturale con il solo ausilio dell'aria profumata del Monteporo.



Crespo

PESO MEDIO CIRCA 400/450 g

Orba

PESO MEDIO CIRCA 1 Kg / 1.5 kg

INGREDIENTI

Lardello, guanciale, pancetta, peperoncino dolce, peperoncino piccante, sale

STAGIONATURA

75/150 GIORNI

CONSERVAZIONE

12 MESI

PESO MEDIO

CRESPO
400/450 g*

ORBA
1.2/2.5 Kg*

CARTONE 10 kg

Pezzi 20/22**

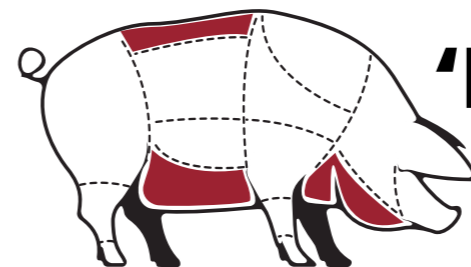
Pezzi 5/6**

PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE IL PESO MEDIO PUÒ VARIARE RISPETTO AL PESO INDICATO *

PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE LE QUANTITÀ POSSO SUBIRE UNA LEGGERA VARIAZIONE DA QUANTO INDICATO **

Disponibile
anche in
**ORBA
GIGANTE
DA BANCO**
DA 8 / 10 Kg

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

'Nduja di Spilinga in vasetto

La nduja di Spilinga viene preparata con can lardello, guanciale, pancetta, peperoncino dolce e piccante calabrese essiccato naturalmente al sole. Si macinano le parti insieme dopo di che vengono impastate con 3% di sale e insaccate in un budello naturale.

Una volta finita la lavorazione il prodotto viene portato in una apposita cella di affumicatura dove viene "asciugata" a un fuoco lento naturale alimentato da legno di quercia, ulivo e acacia. Terminata l'asciugatura e la conseguente affumicatura, la nduja passa nella stagionatura dove maturerà al naturale con il solo ausilio dell'aria profumata del Monteporo.

Successivamente viene invasettata con l'aggiunta di olio di semi di girasole per facilitarne la conservazione.

INGREDIENTI

Lardello, guanciale, pancetta, peperoncino dolce, peperoncino piccante, sale

CONSERVAZIONE

12 MESI

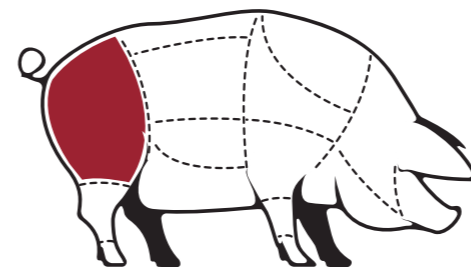
PESO MEDIO

180 g

CARTONE

Pezzi **12**

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

Soppressata Stagionata

La soppressata stagionata è un salume tipico calabrese preparata con le parti pregiate della coscia di maiale, salsa di peperoncino e spezie naturali.

Tritato il tutto viene impastato con l'aggiunta del sale e insaccato in budello naturale. Una volta finita la lavorazione viene effettuata l'affumicatura/asciugatura e posta nel locale di stagionatura.



INGREDIENTI Coscia di suino, salsa di peperoncino, sale, spezie

STAGIONATURA **60 GIORNI**

CONSERVAZIONE **8 MESI**

PESO MEDIO **400/450 g***

CARTONE 5 kg Pezzi **12****

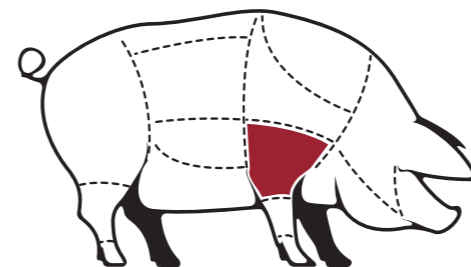
CARTONE 10 kg Pezzi **25****



PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE IL PESO MEDIO PUÒ VARIARE RISPETTO AL PESO INDICATO *

PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE LE QUANTITÀ POSSO SUBIRE UNA LEGGERA VARIAZIONE DA QUANTO INDICATO **

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

Salsiccia Stagionata

La salsiccia stagionata è un salume tipico calabrese preparata con le parti pregiate della spalla di maiale, salsa di peperoncino e spezie naturali.

Tritato il tutto viene impastato con l'aggiunta del sale e insaccato in budello naturale. Una volta finita la lavorazione viene effettuata l'affumicatura/asciugatura e posta nel locale di stagionatura.



INGREDIENTI

Spalla di suino, salsa di peperoncino, sale, spezie

STAGIONATURA

60 GIORNI

CONSERVAZIONE

8 MESI

PESO MEDIO

400/450 g*

CARTONE 5 kg

Pezzi **12****

CARTONE 10 kg

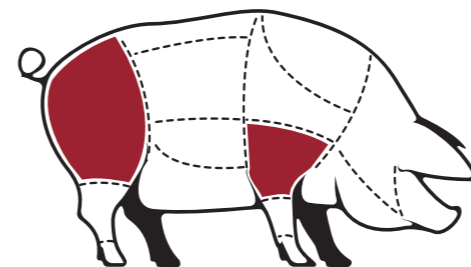
Pezzi **25****



PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE IL PESO MEDIO PUÒ VARIARE RISPETTO AL PESO INDICATO *

PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE LE QUANTITÀ POSSO SUBIRE UNA LEGGERA VARIAZIONE DA QUANTO INDICATO **

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

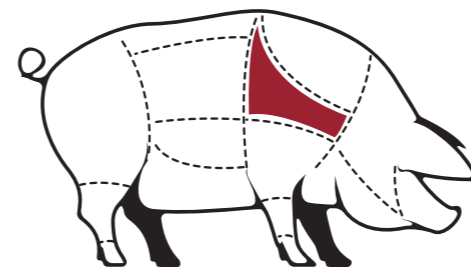
Schiacciata Piccante

La schiacciata piccante anche conosciuta con il nome di spianata calabrese è un salume tipico preparato con le parti pregiate della spalla e della coscia del maiale, salsa di peperoncino e spezie naturali.

Tritato il tutto viene impastato con l'aggiunta del sale, dopo aver insaccato la carne viene pressata allo scopo di farle assumere la particolare forma da cui ne deriva il nome. Una volta finita la lavorazione viene effettuata l'affumicatura/asciugatura e posta nel locale di stagionatura.

INGREDIENTI	Spalla e coscia di suino, salsa di peperoncino, sale, spezie
STAGIONATURA	60 GIORNI
CONSERVAZIONE	8 MESI
PESO MEDIO	2.5 Kg*
CARTONE 5 kg	Pezzi 2**
CARTONE 10 kg	Pezzi 4**

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

Capocollo

Insaccato tipico calabrese viene prodotto dalla coppa di maiale.

Dopo la rifilatura delle parti in eccesso viene salato, speziato e lasciato in salamoia per 5 giorni, dopo di che viene legato e affumicato.

INGREDIENTI Coppa di suino, sale, spezie

STAGIONATURA **150/180 GIORNI**

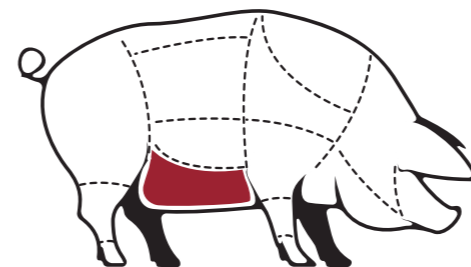
CONSERVAZIONE **8 MESI**

PESO MEDIO **1.2/1.5 kg***

CARTONE 5 kg Pezzi **4****

CARTONE 10 kg Pezzi **8****

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

Pancetta Arrotolata

Insaccato tipico calabrese viene prodotto dalla sottopancia del maiale.

Dopo la rifilatura delle parti in eccesso viene salato, speziato e lasciato in salamoia per 5 giorni, dopo di che viene legato e affumicato.

INGREDIENTI Carne di suino, peperoncino, sale, spezie

STAGIONATURA **150/180 GIORNI**

CONSERVAZIONE **8 MESI**

PESO MEDIO **1.2/1.5 kg***

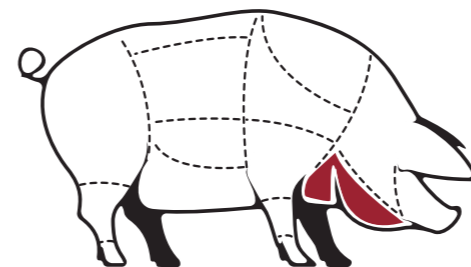
CARTONE 5 kg Pezzi **4****

CARTONE 10 kg Pezzi **8****



PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE IL PESO MEDIO PUÒ VARIARE RISPETTO AL PESO INDICATO •
PRODOTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE LE QUANTITÀ POSSO SUBIRE UNA LEGGERA VARIAZIONE DA QUANTO INDICATO **

*I nostri
Prodotti*



PARTI UTILIZZATE

Guanciale



Insaccato tipico calabrese viene prodotto dalla guancia di maiale.

Dopo la rifilatura delle parti in eccesso viene salato, speziato e lasciato in salamoia per 5 giorni, dopo di che viene legato e affumicato.

INGREDIENTI Carne di suino, peperoncino, sale, spezie

STAGIONATURA **150/180 GIORNI**

CONSERVAZIONE **8 MESI**

PESO MEDIO **1.2/1.5 kg***

CARTONE 5 kg Pezzi **4****

CARTONE 10 kg Pezzi **8****

Spedizione Gratuita per ordini superiori a €49.00. CREANDO UNA CONFEZIONE LA SPEDIZIONE È SEMPRE GRATUITA



Azienda Qualità La 'Nduja Shop Crea la tua box Contatti + F.A.Q.

Capocollo Calabrese



ACQUISTA

iliera →



da carni di Qualità 100% Italiane

I nostri prodotti sono ottenuti da carni suine magre e grasse pregiate 100% italiane, lavorate nel rispetto delle antiche tradizioni aggiungendo sale e spezie in una



Anche Online!

Affondiamo le nostre radici nell'antica tradizione calabrese, e anche se è la nostra storia ciò che meglio ci certifica teniamo lo sguardo ben rivolto al futuro.

Visita il nostro Shop Online per acquistare i nostri Prodotti Artigianali ottenuti da carni suine magre e grasse pregiate 100% italiane, lavorate nel rispetto dell'antica tradizione spilingese.

www.tauli.it



Salumificio Tauli di Roberto Pugliese
P.IVA 03467990796

Località Tauli snc - 89864 - SPILINGA (VV)

E-mail: info@tauli.it - Mobile: +39 346 533 4068

www.tauli.it