Scheda Tecnica Prodotto

Canederli pressati

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Canederli pressati
- **Codice prodotto:** 1005
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 1.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 17.02.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** I canederli pressati (o "pressknödel") sono una variante tipica della cucina altoatesina, caratterizzati da una forma appiattita rispetto ai classici canederli. Preparati con pane raffermo, formaggio, uova e spezie, vengono solitamente serviti in brodo, con burro fuso e formaggio o grigliati per una consistenza più croccante. Grazie alla loro forma schiacciata, sviluppano una doratura più intensa in padella o alla griglia, rendendoli ancora più saporiti.

- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Formaggio grigio (latte scremato, fermenti lattici, sale, caglio, pepe), pane di tipo 00, uova, porro, olio di semi, cipolla, formaggio, latte intero senza lattosio, sale, farina di frumento tipo 00, aglio, erba cipollina, pepe nero.

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	☒	☐
Crostacei	☐	☒
Uova	☒	☐
Pesce	☐	☒
Arachidi	☐	☒
Soia	☐	☒

Latte	☒	☐
Frutta	☐	☒
Sedano	☐	☒
Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

- Può contenere tracce di: Arachidi, Soia, Frutta, Sedano, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 883 kJ / 211 kcal
- **Grassi:** 12 g
 - di cui acidi grassi saturi: 2,3 g
- **Carboidrati:** 11 g
 - di cui zuccheri: 1,7 g
- **Proteine:** 14 g
- **Sale:** 2 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Forma appiattita, leggermente irregolare, con una superficie dorata se rosolati o grigliati. Il colore varia tra il dorato del pane e le sfumature del formaggio o delle eventuali erbe presenti nell'impasto.
 - **Odore:** Profumo intenso di pane tostato e formaggio fuso, con leggere note burrose e speziate.
 - **Sapore:** Ricco e saporito, con un perfetto equilibrio tra la dolcezza del pane, la sapidità del formaggio e le note aromatiche delle spezie ed erbe.
 - **Consistenza:** Morbida all'interno, leggermente croccante all'esterno se rosolati in padella o grigliati. Deve mantenere la compattezza senza disfarsi durante la cottura.
-

5. Modalità di Conservazione

- **Temperatura di conservazione:** +2 °C - +4 °C
- **Shelf life:** 21 giorni dalla data di produzione.
- **Avvertenze:** Conservare in frigorifero. Non congelare.

6. Modalità di Utilizzo

- **Preparazione:**
 - Fare bollire leggermente in acqua salata per 8-10 minuti.

7. Confezionamento

- **Imballaggio primario:**
 - **Tipo di imballaggio:** Vaschetta in alluminio riciclabile (idonea al contatto alimentare), esternamente laminati con film barriera in atmosfera modificata (MAP).
 - **Misure** (in millimetri): 266x196x45
 - **Peso netto prodotto:** 800 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 829 gr.
- **Imballaggio secondario (Unità di misura vendita):**
 - **Tipo di imballaggio:** Cartone ondulato riciclabile.
 - **Numero imballaggio primario per cartone:** 6
 - **Misure** (in millimetri): 400x280x160
 - **Peso netto prodotto:** 4800 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 5477 gr.

RICICLA! Per un riciclaggio ottimale:

- **Cartone:** Cartone (PAP 20)
- **Contenitore:** Alluminio (ALU 41)
- **Film:** Plastica (PP 5)

8. Tracciabilità

- **Lotto di produzione:** Vedi etichetta sul cartone.
- **Data di produzione:** Stampata sul packaging primario.
- **Data di scadenza:** Stampata sul packaging primario.

9. Certificazioni

- HACCP, Prodotto senza OGM.

10. Dati Normativi

- Conforme al **Regolamento (UE) n. 1169/2011** sull'etichettatura alimentare.
- Conforme al **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.

11. Contatti del Produttore

- **Ragione sociale:** ProFood Concept Srl
 - **Indirizzo:** Via Sebastian Altmann, 17, 39100 Bolzano (BZ), Italia
 - **Telefono:** +39 3208463027
 - **E-mail:** info@profoodconcept.com
 - **Sito web:** www.profoodconcept.com
-