Scheda Tecnica Prodotto

Stroganoff di manzo

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Stroganoff di manzo
- **Codice prodotto:** 1024
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 2.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 26.03.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** Lo Stroganoff di manzo è un piatto della tradizione russa, preparato con straccetti di manzo cotti in una salsa cremosa a base di funghi, cipolle e spezie. Questa ricetta dal sapore ricco e vellutato è ideale da servire con contorni come riso, purè di patate o pasta all'uovo.

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

Carne di bovino, cipolla, brodo di manzo (osso bovino, carne bovina, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, concentrato di pomodoro, acqua, sale, pepe, spezie), panna senza lattosio, funghi champignon, cetrioli agrodolci (cetrioli, acqua, aceto di vino, zucchero, sale, aroma), vino bianco (solfiti), speck (carne di suino, sale, spezie, saccarosio, destrosio, alloro, aglio), senape, olio di semi, sale, fecola di patate, lecitina di soia, pepe verde, pepe nero.

- **Allergeni:**

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

Arachidi	☐	☒
Soia	☒	☐
Latte	☒	☐
Frutta	☐	☒
Sedano	☒	☐
Senape	☒	☐
Sesamo	☐	☒

- Può contenere tracce di: Glutine, Uova, Arachidi, Frutta, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 1173 kJ / 283 kcal
- **Grassi:** 25 g
 - di cui acidi grassi saturi: 11 g
- **Carboidrati:** 3 g
 - di cui zuccheri: 2,4 g
- **Proteine:** 10 g
- **Sale:** 1 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Straccetti di manzo uniformi, immersi in una salsa cremosa beige con funghi e cipolle ben visibili.
- **Odore:** Profumo avvolgente con note di carne rosolata, funghi e cipolle caramellate.
- **Sapore:** Equilibrato e intenso, con la sapidità della carne ben bilanciata dalla cremosità della salsa. Il sapore dei funghi completa il profilo aromatico.
- **Consistenza:** La carne è tenera e succosa, mentre la salsa è vellutata e avvolgente, con pezzi di funghi morbidi ma consistenti.

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:**
 - **In padella/pentola (Metodo Consigliato):** Versare lo Stroganoff in una padella. Riscaldare a fuoco medio-basso per **5-7 minuti**, coprendo con un coperchio per evitare che il sugo si asciughi troppo. Mescolare delicatamente per distribuire il calore in modo uniforme.
 - **In Forno:** Preriscaldare il forno a **160-170°C**. Disporre lo Stroganoff con tutto il sugo, coprendo con un foglio di alluminio. Riscaldare per **10-15 minuti**, mescolando delicatamente a metà cottura.
 - **In Microonde:** Forare la pellicola del contenitore con un paio di buchi. Scaldare a **700W per 2-3 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:** 1300 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1329 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:** 7800 gr.
- **Preso lordo (prodotto + imballaggio):** 8477 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

Smart Cooking.