Scheda Tecnica Prodotto

Caponata

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Caponata
- **Codice prodotto:** 1032
- **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:** La caponata è un piatto tradizionale siciliano a base di melanzane, zucchine, pomodoro, sedano, cipolla, olive e capperi. Questo mix di ingredienti crea un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, rendendo la caponata un contorno versatile, ottimo sia caldo che freddo, servito da solo o accompagnato da pane croccante, carne o pesce.
- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Melanzane, zucchini, cipolla, pomodoro, olive, olio d'oliva, sedano, sale, aceto di vino, capperi cotti, basilico fresco, origano, rosmarino.
- **Allergeni:**

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

Sedano	☒	☐
Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

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

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 506 kJ / 122 kcal
- **Grassi:** 11 g
 - di cui acidi grassi saturi: 1,6 g
- **Carboidrati:** 3,6 g
 - di cui zuccheri: 3 g
- **Proteine:** 1,6 g
- **Sale:** 2,5 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Pezzi di melanzane, zucchine, pomodoro, sedano e cipolla ben visibili, con una salsa lucida e densa che avvolge gli ingredienti. Colori vivaci, con il viola delle melanzane, il rosso del pomodoro e il verde delle olive e del sedano.
- **Odore:** Profumo intenso e mediterraneo, con note dolci e acidule di aceto e pomodoro, l'aroma delle melanzane e sfumature aromatiche di olive e capperi.
- **Sapore:** Equilibrato tra dolcezza e acidità, con il gusto ricco delle melanzane, la freschezza del pomodoro e il contrasto sapido delle olive e dei capperi. Il retrogusto agrodolce è caratteristico e persistente.
- **Consistenza:** Morbida ma con pezzi di verdure ben definiti e leggermente carnosi, il tutto avvolto da una salsa vellutata.

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):** Scaldare una padella con un filo d'olio d'oliva. Aggiungere la caponata e cuocerla a fuoco medio per **5-7 minuti**, mescolando di tanto in tanto. Se necessario, aggiungere un cucchiaio d'acqua per mantenere la cremosità della salsa.
 - **In forno:** Preriscaldare il forno statico a **160-170°C**. Disporre la caponata in una pirofila e coprirla con un foglio di alluminio per evitare che si secchi. 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:** 1000 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1029 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:** 6000 gr.
- **Preso lordo (prodotto + imballaggio):** 6677 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.