

Scheda Tecnica Prodotto

Morbidelle di vitello con panna e champignon

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Morbidelle di vitello con panna e champignon
- **Codice prodotto:** 1021
- **Categoria merceologica:** Piatti pronti confezionati
- **Versione scheda tecnica:** 2.0
- **Data di creazione:** 17.02.2025
- **Data ultima revisione:** 27.03.2025

2. Descrizione del Prodotto

- **Descrizione:** Le morbidelle di vitello con salsa alla panna e champignon sono delle polpette morbide e delicate, realizzate con carne di vitello macinata, aromi e spezie, servite con una salsa cremosa a base di panna e funghi champignon. Questo piatto raffinato e avvolgente è perfetto come secondo piatto, accompagnato da contorni come purè di patate, riso o verdure grigliate.

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

Carne di vitello, funghi champignon, latte intero senza lattosio, panna senza lattosio, brodo di manzo (osso bovino, carne bovina, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, concentrato di pomodoro, pomodori, acqua, sale, pepe, spezie), formaggio, uova, formaggio, pangrattato, farina di grano tenero tipo 00, fecola di patate, prezzemolo, lecitina di soia, sale, aglio

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 940 kJ / 226 kcal
- **Grassi:** 16 g
 - di cui acidi grassi saturi: 9,3 g
- **Carboidrati:** 6,1 g
 - di cui zuccheri: 2,7 g
- **Proteine:** 14 g
- **Sale:** 0,94 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Morbidelle di forma tondeggianti, di colore dorato in superficie, immerse in una salsa cremosa bianca con pezzi visibili di funghi champignon.
- **Odore:** Profumo delicato e avvolgente, con note di carne rosolata, funghi champignon e panna, arricchite da aromi erbacei.
- **Sapore:** Equilibrato e raffinato, con la dolcezza della panna che si sposa perfettamente con il sapore leggermente terroso dei funghi e la delicatezza della carne di vitello.
- **Consistenza:** Morbide e succose, ben amalgamate con la salsa cremosa, che ha una consistenza vellutata ma non troppo densa.

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 le morbidelle con il sugo 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 le morbidelle in una pirofila 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 3-4 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:** 1400 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1429 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:** 8400 gr.
- **Preso lordo (prodotto + imballaggio):** 9077 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.