

## Scheda Tecnica Prodotto

### Gulasch di manzo

#### 1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Gulasch di manzo
- **Codice prodotto:** 1020
- **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:** Il gulasch di manzo è un piatto tipico della tradizione ungherese e mitteleuropea, caratterizzato da uno spezzatino di manzo cotto lentamente con cipolle, paprika, pomodoro e spezie. Il risultato è una carne tenera e succulenta, avvolta da una salsa ricca e aromatica. Può essere servito con contorni come polenta, patate, pane o canederli.

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

Brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, sale, concentrato di pomodoro, pepe nero, rosmarino, salvia, timo, alloro), carne bovina, cipolla, paprika, vino (solfiti), olio di semi, concentrato di pomodoro, sale, aglio, farina di grano tenero tipo 00, cumino, foglie di alloro, scorza di limone.

- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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: Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta, Senape, Sesamo.

---

### 3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 754 kJ / 180 kcal
- **Grassi:** 8,2 g
  - di cui acidi grassi saturi: 1,5 g
- **Carboidrati:** 6,8 g
  - di cui zuccheri: 5,7 g
- **Proteine:** 18 g
- **Sale:** 2,1 g

---

### 4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Bocconcini di manzo ben cotti, immersi in una salsa densa e vellutata di colore rosso intenso con sfumature brune, dovute alla lunga cottura e alla presenza della paprika.
- **Odore:** Profumo intenso e speziato, con note affumicate e dolci della paprika, il caratteristico aroma della carne stufata e la dolcezza delle cipolle caramellate.
- **Sapore:** Ricco e profondo, con un perfetto equilibrio tra la dolcezza della cipolla, la leggera acidità del pomodoro e il sapore speziato della paprika. Il manzo risulta morbido e succoso, ben integrato con la salsa.
- **Consistenza:** Carne tenerissima, che si sfalda facilmente, avvolta in una salsa densa e omogenea.

---

## 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 il gulasch 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 il gulasch 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
- **Email:** info@profoodconcept.com

- **Sito web:** [www.profoodconcept.com](http://www.profoodconcept.com)
- 

# Smart Cooking.