

Scheda Tecnica Prodotto

Patate alla contadina con speck e cipolla

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Patate alla contadina con speck e cipolla
- **Codice prodotto:** 1027
- **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:** Le patate alla contadina con speck e cipolla sono un contorno rustico della tradizione alpina, particolarmente diffuso in Trentino-Alto Adige e nelle regioni montane. La ricetta prevede patate tagliate a spicchi, rosolate con cipolla dorata e speck croccante, che conferisce un gusto affumicato e saporito.

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

Patate, cipolla, speck (carne di suino, sale, spezie, saccarosio, destrosio, alloro, aglio, conservante nitrito di sodio), olio di semi, pepe nero, paprika.

- **Allergeni:**

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

Senape	☐	☒
Sesamo	☐	☒

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

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 806 kJ / 193 kcal
- **Grassi:** 10 g
 - di cui acidi grassi saturi: 1,8 g
- **Carboidrati:** 15 g
 - di cui zuccheri: 2 g
- **Proteine:** 8,1 g
- **Sale:** 3,6 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Spicchi di patate dorati e leggermente croccanti all'esterno, con cipolla traslucida e speck croccante ben distribuito.
- **Odore:** Profumo intenso e invitante con note affumicate dello speck, dolci della cipolla caramellata e leggermente terrose delle patate.
- **Sapore:** Equilibrato tra la dolcezza della cipolla, la sapidità e il gusto affumicato dello speck, e la delicatezza delle patate. Possibile presenza di spezie leggere come pepe e paprika.
- **Consistenza:** Patate morbide all'interno e leggermente croccanti all'esterno, cipolla fondente e speck croccante, creando un contrasto piacevole in bocca.

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 (Metodo Consigliato):** Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio o una noce di burro. Aggiungere le patate e cuocerle a fuoco medio-alto per **5-7 minuti**, mescolando di tanto in tanto. Per una crosticina più dorata, lasciare cuocere senza mescolare per gli ultimi 2 minuti.
 - **In Forno:** Preriscaldare il forno statico a **180°C** (o ventilato a **170°C**). Disporre le patate su una teglia con carta da forno. Cuocere per **10-15 minuti**, mescolando a metà cottura per una doratura uniforme.

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
-