

Scheda Tecnica Prodotto

Finocchi gratinati

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Finocchi gratinati
- **Codice prodotto:** 1033
- **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:** Gli finocchi gratinati sono un contorno dal sapore delicato e avvolgente. I finocchi vengono tagliati a spicchi, cotti e gratinati al forno con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano e burro fuso, che conferiscono al piatto una crosticina dorata e croccante. Ideale per accompagnare piatti di carne o pesce, o come portata vegetariana ricca di gusto.
- **Ingredienti** (in ordine decrescente):
Finocchio, formaggio, burro, sale.
- **Allergeni:**

Allergeni	Si	No
Glutine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 360 kJ / 87 kcal
- **Grassi:** 5,8 g
 - di cui acidi grassi saturi: 3,3 g
- **Carboidrati:** 3,8 g
 - di cui zuccheri: 3,8 g
- **Proteine:** 3,7 g
- **Sale:** 1,9 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Spicchi di finocchi morbidi all'interno con una superficie dorata e croccante per la presenza del Parmigiano e del burro.
- **Odore:** Profumo delicato e lattico dato dal Parmigiano e dal burro, con una nota leggermente erbacea e fresca dei finocchi.
- **Sapore:** Profumo delicato e lattico dato dal Parmigiano e dal burro, con una nota leggermente erbacea e fresca dei finocchi.
- **Consistenza:** Morbida all'interno ma con una crosticina croccante in superficie grazie alla gratinatura.

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 forno (metodo consigliato):** Preriscaldare il forno statico a **180°C** (o ventilato a **170°C**). Disporre i finocchi gratinati in una pirofila, senza sovrapporli. Coprire con un foglio di alluminio per evitare che si seccino e riscaldare per **10-15 minuti**. Rimuovere il foglio negli ultimi 3 minuti per ripristinare la croccantezza.
 - **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:** 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
-