

Scheda Tecnica Prodotto

Maccheroni alla pastora

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Maccheroni alla pastora
 - **Codice prodotto:** 1015
 - **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:** I maccheroni alla pastora sono un primo piatto ricco e saporito, tipico della tradizione italiana alpina. Preparati con sedanini di semola di grano duro, sono conditi con una salsa alla pastora, che unisce il gusto intenso del ragù alla Bolognese, la delicatezza della panna, il sapore affumicato dello speck, la morbidezza dei funghi champignon e la freschezza dei piselli. Un piatto equilibrato e gustoso.
- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Sedanini (semola di grano duro, acqua), salsa alla pastora (ragù alla bolognese [passata di pomodoro, carne bovina, carne suina, brodo vegetale, cipolla, concentrato di pomodoro, vino (solfiti), olio d'oliva, carote, sedano, farina di grano tenero tipo 00, sale, aglio, pepe nero, foglie di alloro, timo, rosmarino], brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, sale marino, pepe nero, rosmarino, salvia, timo, alloro), funghi champignon, salsa arrosto (osso bovino, carne bovina, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, concentrato di pomodoro, acqua, sale marino, pepe, spezie), panna senza lattosio, speck (carne di suino, sale, spezie, saccarosio, destrosio, alloro, aglio, conservante nitrito di sodio), piselli surgelati, formaggio, olio di semi, sale, aglio, pepe nero, lecitina di soia.

- **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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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, Frutta, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 1045 kJ / 249 kcal
- **Grassi:** 10 g
 - di cui acidi grassi saturi: 3,8 g
- **Carboidrati:** 27 g
 - di cui zuccheri: 2,7 g
- **Proteine:** 11 g
- **Sale:** 1,8 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Pasta ben avvolta dalla salsa, con pezzi di funghi, speck e piselli ben distribuiti. Il colore è dorato con sfumature rosse e verdi date dalla combinazione del ragù, della panna e degli ingredienti vegetali.
- **Odore:** Profumo intenso e aromatico, con note di carne stufata, spezie ed erbe mediterranee, il leggero sentore affumicato dello speck e la delicatezza dei funghi.

- **Sapore:** Gusto equilibrato tra la dolcezza della panna senza lattosio, la sapidità del ragù, la freschezza dei piselli e il carattere affumicato dello speck. La presenza del brodo di manzo arricchisce il sapore con profondità e struttura.
- **Consistenza:** Pasta morbida ma ancora consistente, ben amalgamata con una salsa cremosa e corposa, con pezzi di funghi e speck che aggiungono una piacevole variazione di texture.

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 antiaderente a **fuoco medio-basso**. Aggiungere i maccheroni con la loro salsa, mescolando delicatamente. Se necessario, aggiungere un cucchiaio di brodo o acqua per ripristinare la cremosità. Cuocere per **3-5 minuti**, fino a quando la pasta è ben calda e la salsa è omogenea.
 - **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:** 1200 gr.

- **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1229 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:** 7200 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 7877 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.