

Scheda Tecnica Prodotto

Rosticciata di carne e patate

1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Rosticciata di carne e patate
- **Codice prodotto:** 1023
- **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:** La rosticciata tirolese di carne e patate è un piatto tipico dell'Alto Adige, ricco e saporito, composto da patate rosolate e carne (solitamente bovina o suina) tagliata a straccetti o a cubetti. Il tutto viene saltato in padella con cipolla e spezie, fino a ottenere una consistenza croccante e dorata. È un piatto rustico e nutriente, ideale come secondo piatto o piatto unico.
- **Ingredienti** (in ordine decrescente):

Patate, salsa arrosto (osso bovino, carne bovina, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, concentrato di pomodoro, acqua, sale marino, pepe, spezie), carne bovina, cipolla, speck (carne di suino, sale, spezie, saccarosio, destrosio, alloro, aglio, conservante nitrito di sodio), olio di semi vari, sale, aglio, maggiorana.
- **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 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: Glutine, Uova, Arachidi, Soia, Latte, Frutta, Senape, Sesamo.

3. Valori Nutrizionali Medi (per 100 g)

- **Energia:** 496 kJ / 118 kcal
- **Grassi:** 5,1 g
 - di cui acidi grassi saturi: 1,2 g
- **Carboidrati:** 6,4 g
 - di cui zuccheri: 1,3 g
- **Proteine:** 11 g
- **Sale:** 1,7 g

4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Pezzi di patate dorati e croccanti, carne rosolata con una leggera crosticina, cipolla ben caramellata.
- **Odore:** Profumo intenso e avvolgente con note di carne arrostita, patate dorate e cipolla stufata, arricchito da aromi speziati.
- **Sapore:** Gusto deciso e bilanciato tra la dolcezza delle patate, la sapidità della carne e la leggera aromaticità delle spezie.
- **Consistenza:** Patate morbide all'interno e croccanti fuori, carne tenera ma con una leggera crosticina, cipolla fondente e ben amalgamata.

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 con un filo d'olio o una noce di burro. Aggiungere la Rosticiata e cuocere a fuoco medio-alto per **5-7 minuti**, mescolando di tanto in tanto.
 - **In Forno:** Preriscaldare il forno statico a **180°C (o ventilato al 170°C)**. Disporre la rosticiata su una teglia con carta da forno. Cuocere per **10-15 minuti**, mescolando a metà cottura per una doratura uniforme.
 - **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:** 1300 gr.
 - **Peso lordo (prodotto + imballaggio):** 1329 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:** 7800 gr.
- **Preso lordo (prodotto + imballaggio):** 8477 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.