

## Scheda Tecnica Prodotto

### Spätzli agli spinaci con panna e prosciutto

#### 1. Dati Generali

- **Nome prodotto:** Spätzli agli spinaci con panna e prosciutto
- **Codice prodotto:** 1019
- **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:** Gli Spätzli agli spinaci con panna e prosciutto sono un piatto tipico della cucina alpina, realizzato con morbidi gnocchetti di pasta fresca arricchiti con spinaci, conditi con una cremosa salsa a base di panna e prosciutto cotto a dadini. Il piatto è caratterizzato da una consistenza morbida e un gusto delicato e avvolgente, ideale come primo piatto ricco e nutriente.

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

Spätzli agli spinaci (farina di grano tenero tipo 00, spinaci lessi, uova, olio di semi, sale), salsa alla panna e prosciutto (panna senza lattosio, prosciutto cotto, brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano, prezzemolo, sale, concentrato di pomodoro, pepe nero, rosmarino, salvia, timo, alloro), formaggio, vino bianco (solfiti), porro, cipolla, latte senza lattosio, olio d'oliva, sale, fecola di patate, lecitina di soia, aglio, pepe nero, noce moscata macinata, maggiorana).

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

---

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

- **Energia:** 989 kJ / 237 kcal
- **Grassi:** 14 g
  - di cui acidi grassi saturi: 5,8 g
- **Carboidrati:** 18 g
  - di cui zuccheri: 1,5 g
- **Proteine:** 7,9 g
- **Sale:** 0,97 g

---

### 4. Caratteristiche Organolettiche

- **Aspetto:** Spätzli di colore verde intenso, ben amalgamati con una salsa cremosa bianca e con pezzi visibili di prosciutto cotto.
- **Odore:** Profumo delicato e avvolgente, con note lattiche della panna, il dolce del prosciutto cotto e il leggero aroma erbaceo degli spinaci.
- **Sapore:** Morbido ed equilibrato, con il sapore leggermente dolce degli spinaci ben bilanciato dalla cremosità della panna e dalla sapidità del prosciutto cotto.
- **Consistenza:** Morbida e leggermente elastica, con una salsa cremosa che avvolge perfettamente gli Spätzli, mantenendo un equilibrio tra cremosità e struttura.

---

## 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 gli spätzli 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.
- **Preso 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.