



RISTOCLOUD:
soluzione digitalizzata
per la
progettazione dei menu
nella
ristorazione collettiva



CERTIFICAZIONI



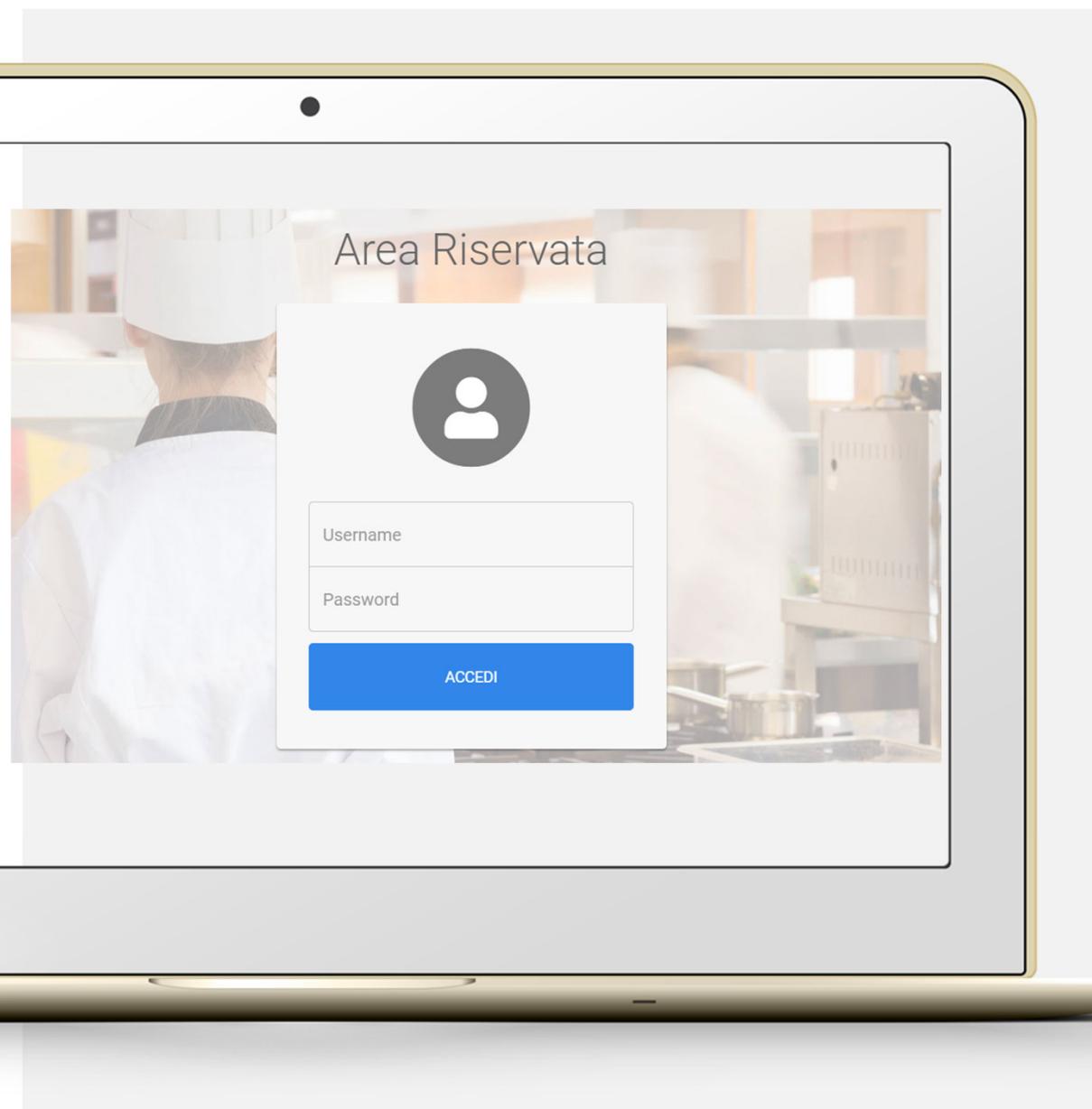
Requisiti della piattaforma informatica RISTOCLOUD per la gestione delle informazioni sugli alimenti in conformità al Reg. UE 1169/2011 e per la progettazione di menu in conformità alla UNI 11584 nella ristorazione collettiva

Caratteristiche oggetto della certificazione

- *Supporto per la gestione dei requisiti previsti dalla norma UNI 11584 per la progettazione dei menu*
- *Supporto per la gestione dei requisiti riguardanti le linee di indirizzo nazionale e regionale per ristorazione collettiva*

ristoCLOUD supporta le aziende che intraprendono il percorso di certificazione





Area riservata

Tramite l'accesso all'area riservata, sarà possibile impostare e gestire i requisiti della norma UNI 11584



INGREDIENTI

Questo modulo consente di creare e gestire tutti gli ingredienti necessari per la realizzazione delle diverse ricette relative alle preparazioni gastronomiche presenti in menu

TOMA PIEMONTESE DOP

[Principale](#) [Allergeni](#) [Valori nutrizionali](#) [Immagine](#) [Marchi di tutela](#) [Stagionalità/Provenienza](#) [Altre info](#)

MODIFICA INGREDIENTE

Denominazione dell'ingrediente (max 80 caratteri)

Toma Piemontese DOP

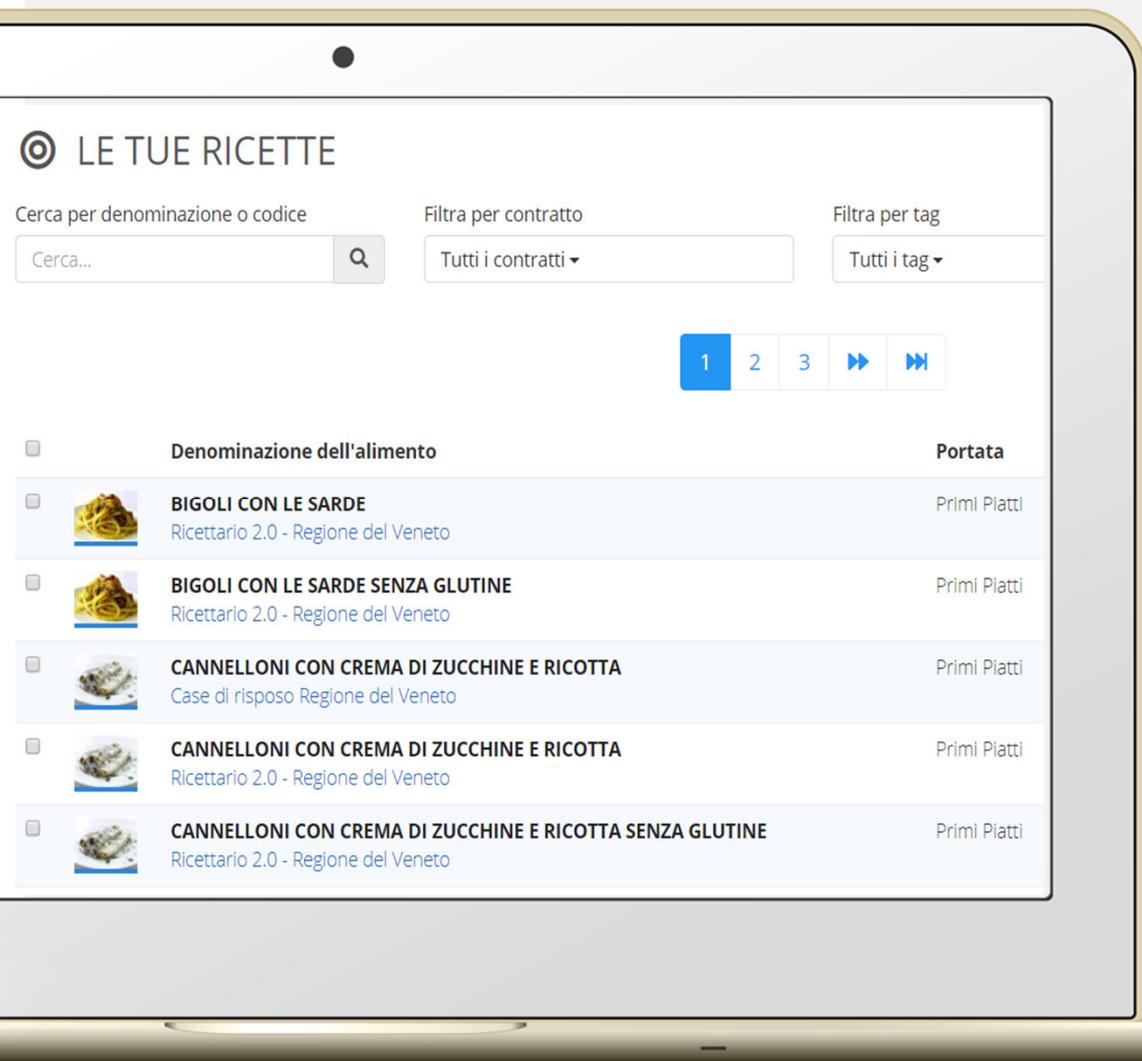
Questo ingrediente è un «*ingrediente composto*»

Questo ingrediente non deve essere sottoposto a riproporzionamento quando impostato nel menu

Descrizione (consigliato max 500 caratteri; attuale **611** caratteri)

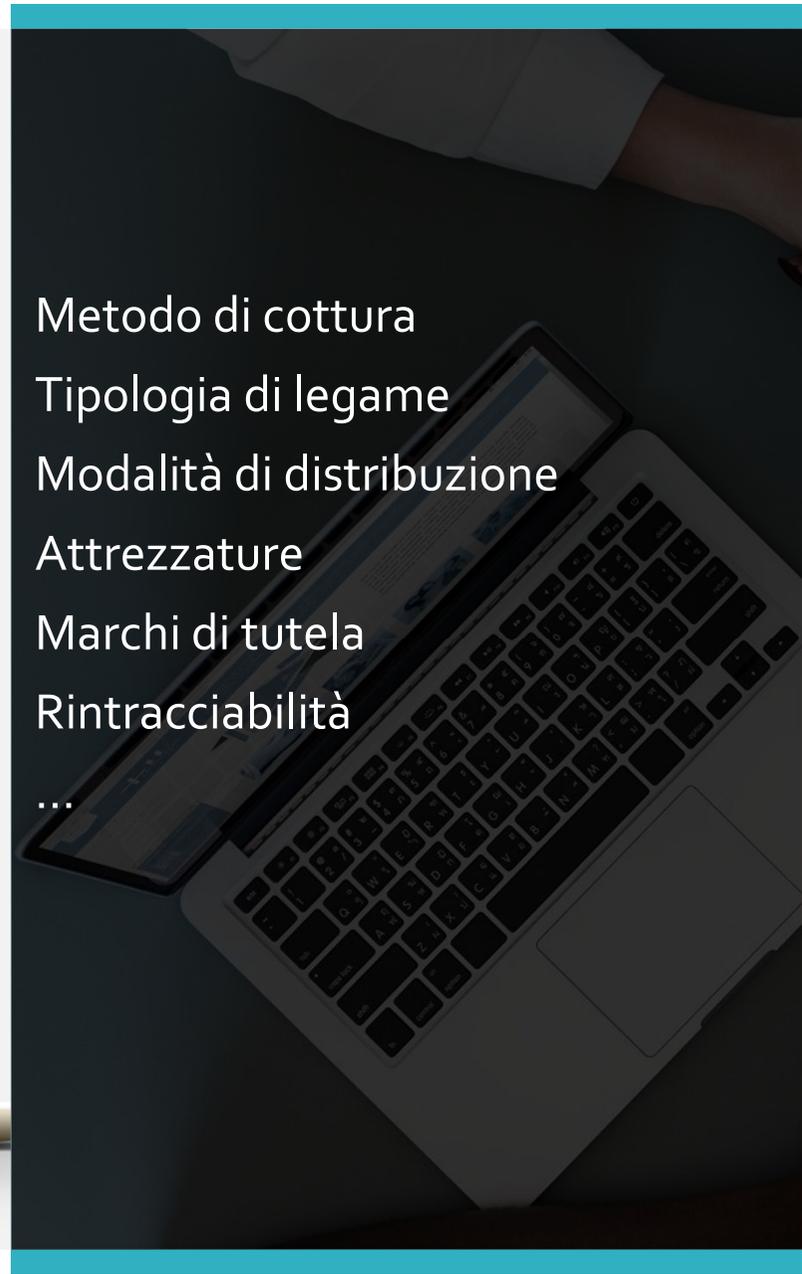
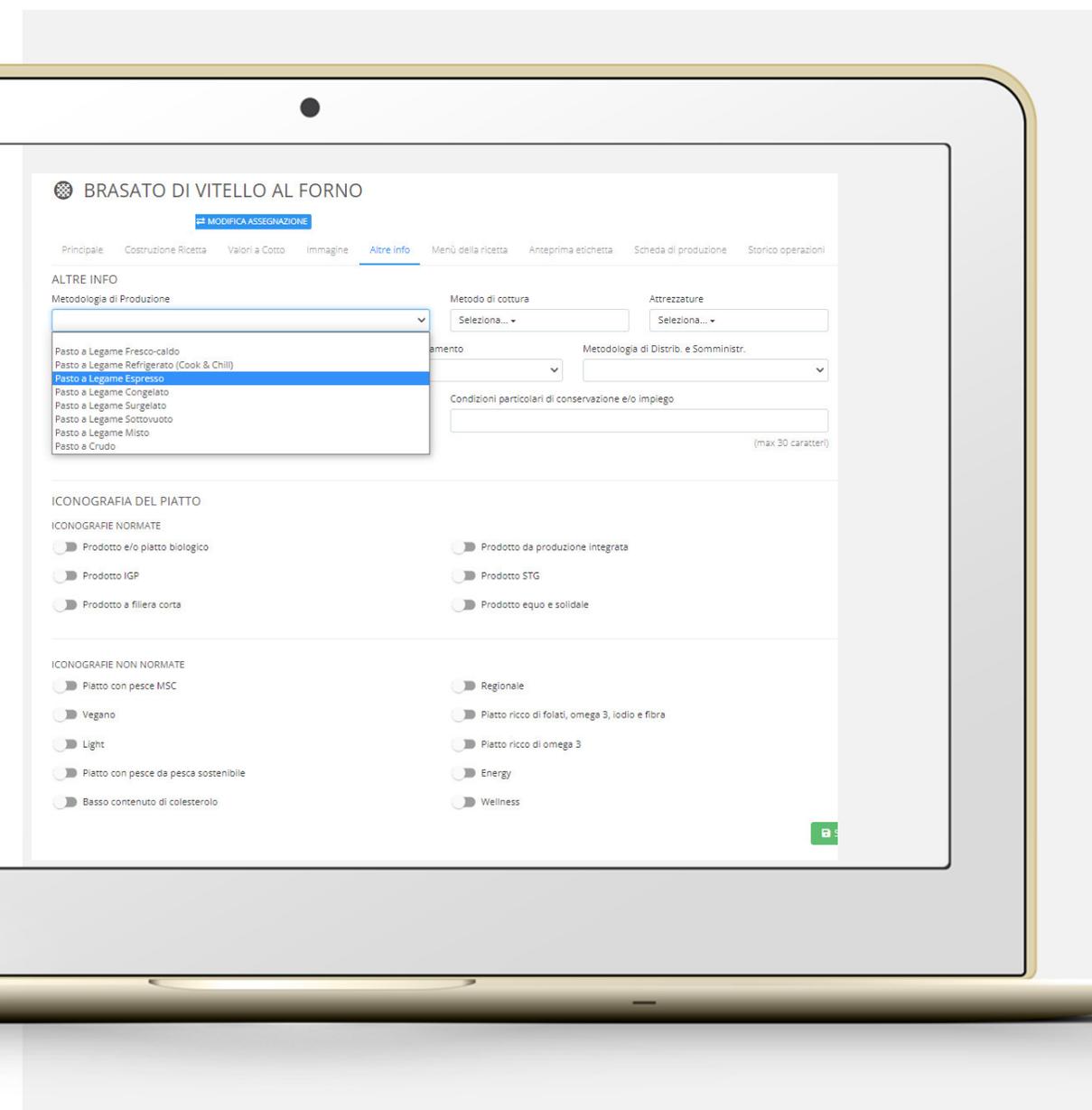
La toma piemontese (DOP) è un formaggio italiano a denominazione di origine protetta. Prodotto in Piemonte, in luoghi alti, tra valli; Fatto con latte di vacca, appartiene alla categoria delle croste lavate. La stagionatura varia dai 20 ai 45 giorni, a seconda del formato e dei giorni. E' un formaggio grasso o semigrasso, da tavola. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio è il territorio amministrativo delle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino e Cuneo.

Denominazione
Ingredienti (se composto)
Allergeni
Marchi di tutela
Valori nutrizionali
Stagionalità
Origine/provenienza
Rintracciabilità



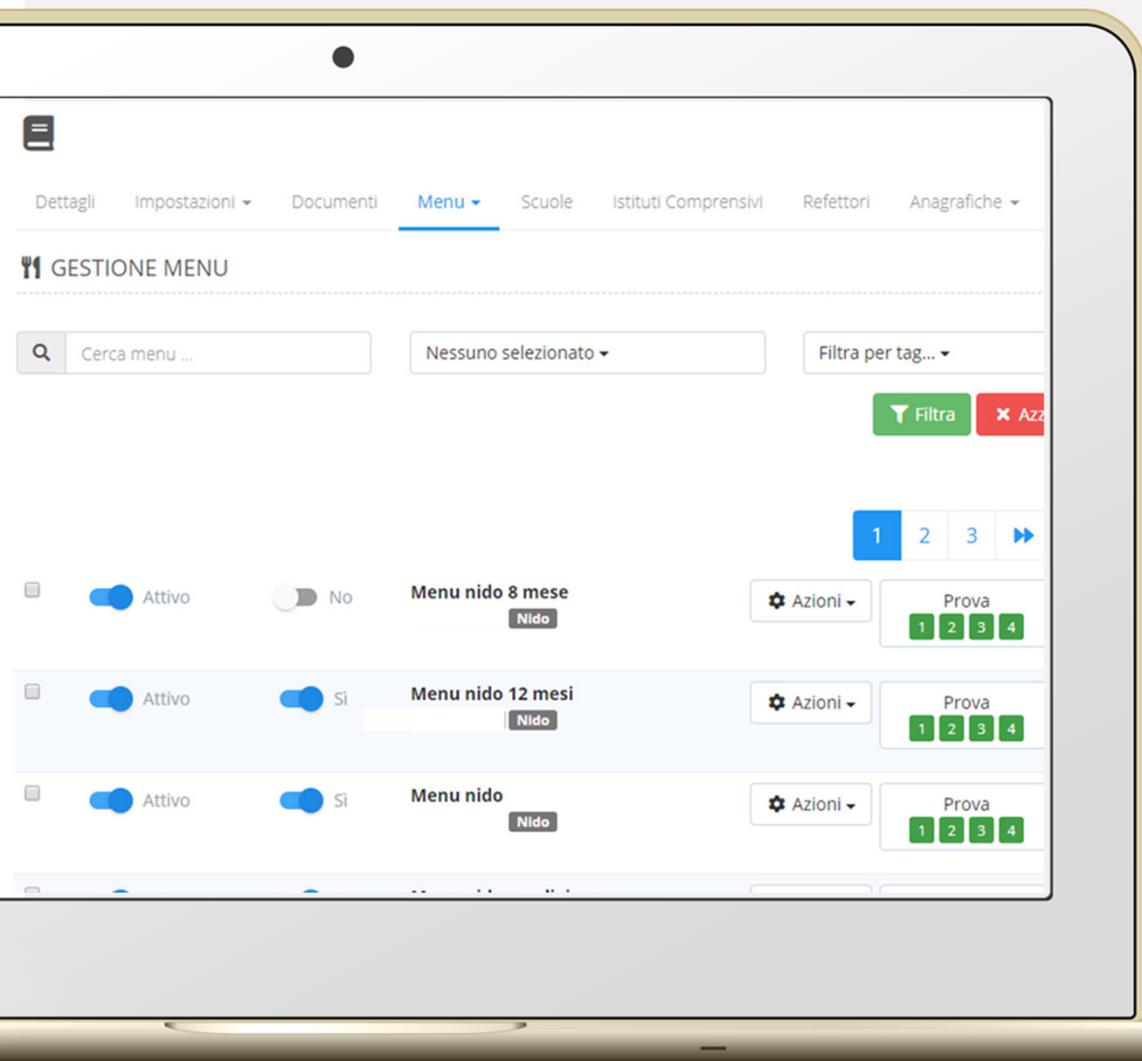
RICETTE

Questo modulo consente di creare e gestire le ricette di tutte le preparazioni gastronomiche previste in menu



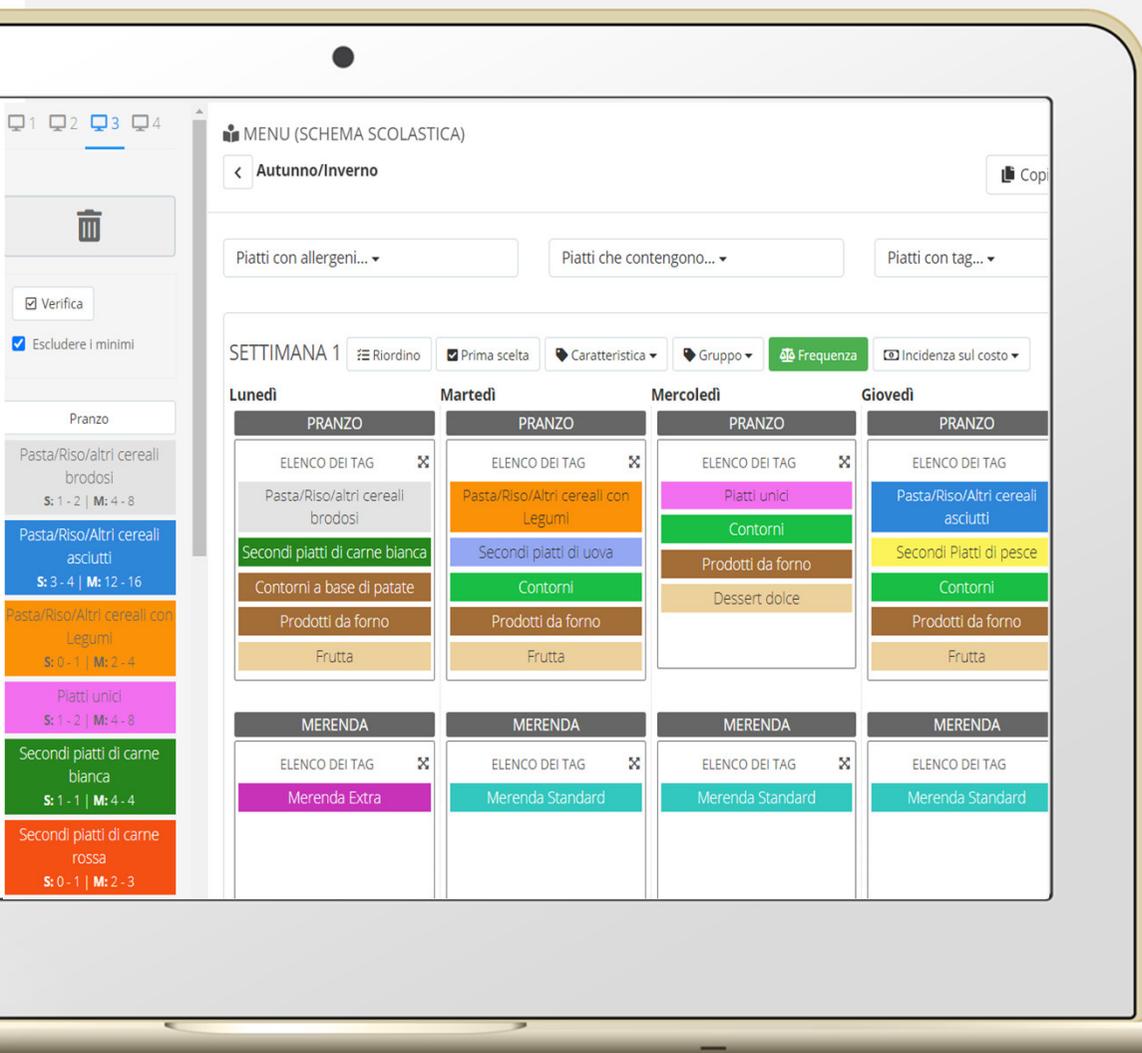
Metodo di cottura
Tipologia di legume
Modalità di distribuzione
Attrezzature
Marchi di tutela
Rintracciabilità

...



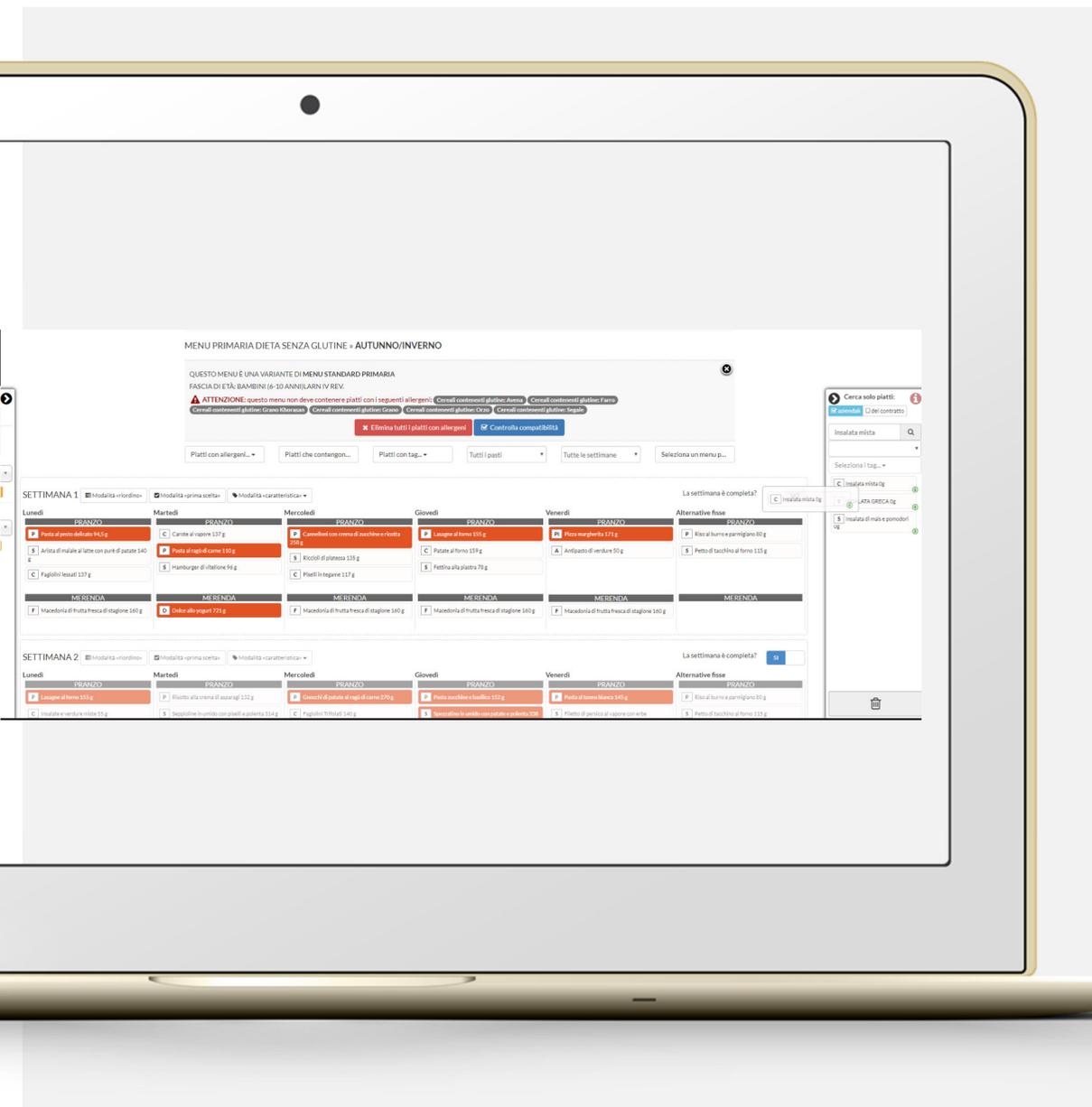
MENU

Questo modulo consente di creare e gestire tutti i menu (vitto comune, diete speciali...) previsti all'interno di uno specifico servizio.



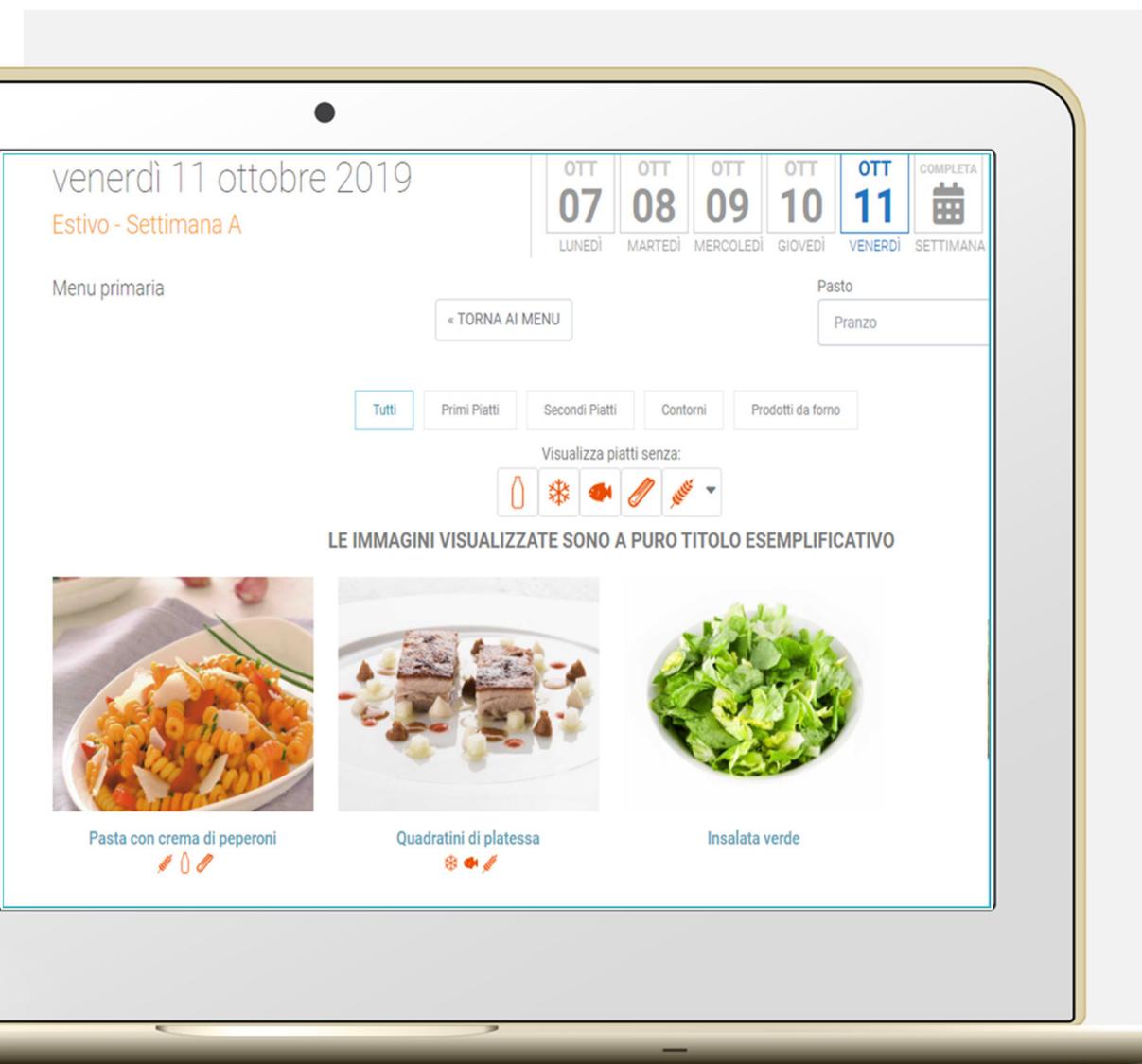
Frequenza pietanze

Questo modulo consente di impostare i limiti massimi, sulla base delle Linee d'Indirizzo Regionali e Nazionali, in riferimento alla frequenza di somministrazione di una determinata pietanza.



Dieta speciale

Questo modulo consente di creare e gestire tutte le diete speciali



Interfaccia utente

Un collegamento personalizzato tipo: **cliente.cloud** è creato dal sistema e consente la visualizzazione da parte dell'utente o dei familiari del menu della settimana e delle proposte gastronomiche del giorno.

Pasta al pomodoro

Difficoltà di preparazione: 

Stagionalità: Tutto l'anno



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Contenuti/Allergeni
Grano, Latte, Uova

Modalità di preparazione

Sbucciare, lavare e tagliare le cipolle e le carote e stufare con acqua. Aggiungere i pomodori pelati e salare. A cottura ultimata frullare il tutto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire con la salsa di pomodoro, l'olio e il grana grattugiato. Nel periodo estivo, se gradito, aggiungere al sugo di pomodoro del basilico fresco tritato.

NOTE:

in alternativa si può utilizzare pasta di semola integrale (NIDO escluso)

Metodo di cottura

Cottura bollitura/lessatura

Modifiche per alcune Diete Speciali

Esclusione di glutine: utilizzare pasta senza glutine notificata al Ministero della Salute o con la dicitura "senza glutine" in etichetta. Utilizzare formaggio grana grattugiato con grattugia dedicata o sostituire con grana/parmigiano reggiano in busta la cui scheda tecnica e/o etichetta garantiscano l'assenza di glutine.

Esclusione di latte e derivati: eliminare il formaggio grana.

Esclusione di uova e derivati: utilizzare formaggio grana senza lisozima da uovo o sostituire con parmigiano reggiano.

Esclusione di fave: nessuna modifica.

Secondaria I grato (1-14 anni)	Secondaria II grato (14-17 anni)	Adulti (18 anni)	Anziani (65 anni)
100 g	100 g	100 g	70 g
90 g	90 g	90 g	60 g
15 g	15 g	15 g	12 g
7 g	7 g	7 g	7 g
5 g	5 g	5 g	4 g
5 g	5 g	5 g	4 g
1 g	1 g	1 g	1 g
0,4 g	0,4 g	0,4 g	0,3 g
223,4 g	223,4 g	223,4 g	158,3 g

Valori nutrizionali

Valore nutrizionale	Nido (0-3)	Infanzia (4-5 anni)	Primaria (6-9 anni)	Primaria (10-11 anni)	Secondaria I grato (11-14 anni)	Secondaria II grato (14-17 anni)	Adulti (18 anni)	Anziani (65 anni)
Energia	1.027 kJ 245 kcal	1.188 kJ 284 kcal	1.440 kJ 344 kcal	1.775 kJ 424 kcal	1.932 kJ 461 kcal	1.932 kJ 461 kcal	1.932 kJ 461 kcal	1.440 kJ 344 kcal
Grassi	6,76 g	6,96 g	9,43 g	10,10 g	10,29 g	10,29 g	10,29 g	9,43 g
Di cui acidi grassi saturi	1,36 g	1,38 g	1,87 g	2,09 g	2,11 g	2,11 g	2,11 g	1,87 g
Carboidrati	41,52 g	49,94 g	58,36 g	75,07 g	83,28 g	83,28 g	83,28 g	58,36 g
Di cui zuccheri	4,07 g	5,00 g	5,93 g	7,66 g	8,38 g	8,38 g	8,38 g	5,93 g
Fibre	1,98 g	2,41 g	2,84 g	3,67 g	4,03 g	4,03 g	4,03 g	2,84 g
Proteine	7,06 g	8,30 g	9,87 g	12,67 g	13,88 g	13,88 g	13,88 g	9,87 g
Sale	0,28 g	0,39 g	0,41 g	0,54 g	0,55 g	0,55 g	0,55 g	0,41 g

Fonte: INRAN, IEO
Legenda:  D.O.P.

Pasta al pomodoro

Denominazione

Difficoltà di preparazione

Stagionalità

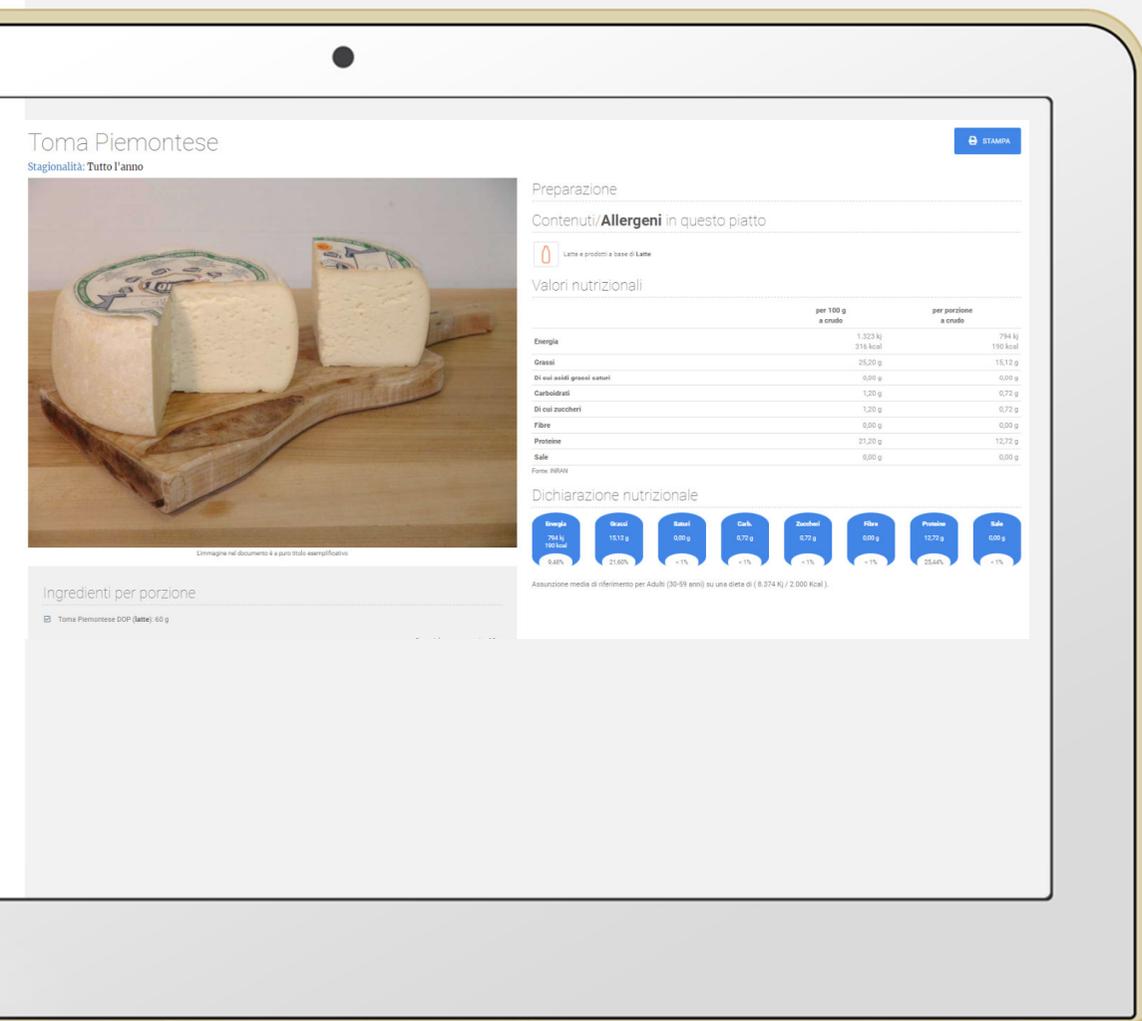
Modalità di preparazione

Metodo di cottura

Allergeni

Ingredienti per porzione/fasce di età

Valori nutrizionali



Toma Piemontese
Stagionalità: Tutto l'anno

STAMPA



Preparazione

Contenuti/Allergeni in questo piatto

Latte e prodotti a base di Latte

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.323 kJ 316 kcal	794 kJ 190 kcal
Grassi	25,20 g	15,12 g
Di cui acidi grassi saturi	0,00 g	0,00 g
Carboidrati	1,20 g	0,72 g
Di cui zuccheri	1,20 g	0,72 g
Fibre	0,00 g	0,00 g
Proteine	21,20 g	12,72 g
Sale	0,00 g	0,00 g

Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Adulti (20-59 anni) su una dieta di (8.374 KJ / 2.000 Kcal)

Ingredienti per porzione

Toma Piemontese DOP (latte): 60 g

Toma Piemontese DOP

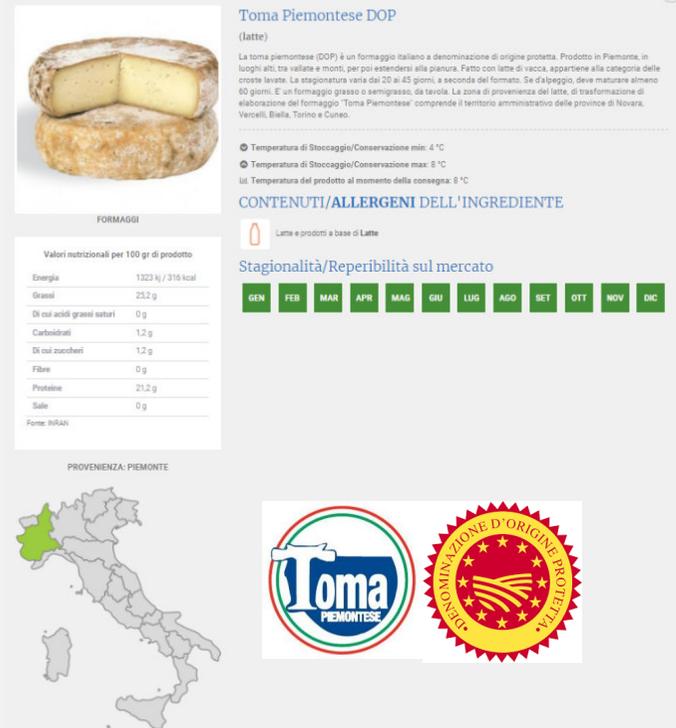
All'ingrediente sono correlate diverse informazioni:

- Denominazione
- prodotto DOP/IGP/STG/PAT;
- Allergeni presenti;
- Composizione nutrizionale;

Toma Piemontese DOP

Descrizione
immagine
Provenienza
Marchi di tutela
Stagionalità

-



Toma Piemontese DOP
(latte)

La toma piemontese (DOP) è un formaggio italiano a denominazione di origine protetta. Prodotto in Piemonte, in luoghi alti, tra vallate e monti, per poi esser ridotti alla pianura. Fatto con latte di vacca, appartiene alla categoria delle croste lavate. La stagionatura varia dai 20 ai 45 giorni, a seconda del formato. Se d'alpeggio, deve maturare almeno 80 giorni. È un formaggio grasso o semigrasso, da tavola. La zona di provenienza del latte, di trasformazione di elaborazione del formaggio "Toma Piemontese" comprende il territorio amministrativo delle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino e Cuneo.

- Temperatura di Stoccaggio/Conservazione min: 4 °C
- Temperatura di Stoccaggio/Conservazione max: 8 °C

Attenzione: Temperatura del prodotto al momento della consegna: 8 °C

CONTENUTI/ALLERGENI DELL'INGREDIENTE

 Latte e prodotti a base di Latte

Stagionalità/Reperibilità sul mercato

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto

Energia	1223 kJ / 316 kcal
Grassi	23,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,2 g
Di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	0 g
Proteine	21,2 g
Sale	0 g

Fonte: ISTAT

PROVENIENZA: PIEMONTE





Il moderno servizio di ristorazione ha subito cambiamenti significativi a livello internazionale a causa di un nuovo quadro normativo per la gestione e la distribuzione, senza dimenticare i modelli di consumo e di benessere.

Un **regime alimentare corretto** ed equilibrato rappresenta un obiettivo imprescindibile per chi tiene al **proprio benessere e vuole condurre una vita sana**. Il settore della ristorazione riveste una particolare importanza in questo. Gli operatori del settore devono dimostrarsi sempre più attenti ai **temi della qualità e della sostenibilità dei prodotti proposti ai Consumatori**.



ristocloud

Grazie

Maurizio Vetrò 

+39 345 6929803 

vetro@ristocloudgroup.com 

www.ristocloudgroup.com 