

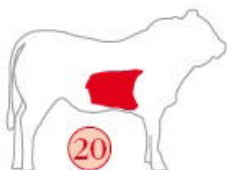
I TAGLI della Piemontese

BIANCOSTATO



Insieme alla scaramella costituisce il taglio della pancia, occupando la parte dell'addome.

È considerato anch'esso un taglio di terza categoria molto grasso e percorso da cartilagini. La base anatomica muscolare comprende il muscolo retto dell'addome e il muscolo obliquo esterno dell'addome.



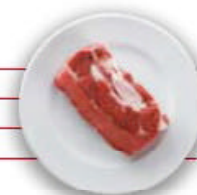
VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	71,8
Proteine - %	20,08
Grassi - %	6,2
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	582
Calorie - Kcal	139

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	35,96
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	27,34
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	36,70
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,85
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	34,84
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,35
Indice trombogenico (IT)	0,95
Colesterolo - mg/100 g	59,8

Denominazioni locali

Liguria	panzetta
Lombardia	scalfo
Toscana	falda
Emilia Romagna	finta cartella



Denominazioni internazionali

Francia	bavette de flanchete
Spagna	falda
Germania	dunne flank
Inghilterra	flank steak

Usi

Bollito