

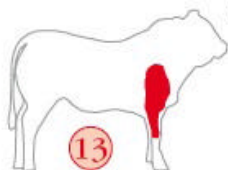
I TAGLI della Piemontese

FERMO DI SPALLA O FESONE



Taglio dell'anteriore del bovino di seconda categoria ma piuttosto pregiato. Si trova all'altezza dell'articolazione scapolo omerale.

La faccia interna è a diretto contatto con l'arrosto della vena. Ha come base anatomica muscolare i seguenti muscoli: muscolo anconeo accessorio del gran dorsale, muscolo lungo anconeo, muscolo anconeo esterno, muscolo piccolo anconeo, muscolo anconeo interno, muscolo pettorale superficiale, muscolo brachiale interno, muscolo coracomerale.



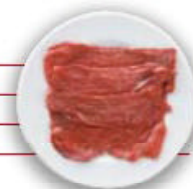
VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	75,0
Proteine - %	22,6
Grassi - %	1,0
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	429
Calorie - Kcal	101

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	37,64
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	30,30
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	32,07
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,49
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	30,58
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,40
Indice trombotico (IT)	1,03
Colesterolo - mg/100 g	58,3

Denominazioni locali

Liguria	soprapaletta
Lombardia	fesone
Toscana	cotennotto
Emilia Romagna	polpa di spalla



Denominazioni internazionali

Francia	coeur macreuse
Spagna	cantero de espadilla
Germania	bug kernstuck
Inghilterra	shoulder clod

Usi

Milanese, brasato