

I TAGLI della Piemontese

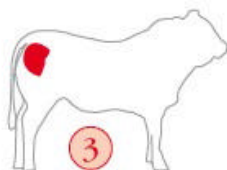
FESA



Taglio di prima categoria tra i più pregiati.

Occupa interamente la parte superiore della coscia e ha come base anatomica ossea la faccia mediale del femore, la sinfisi ischio pubica e il coxale.

È costituita da 5 muscoli: muscolo semimembranoso, muscolo adduttore del femore, muscolo pectineo, muscolo sartorio, muscolo gracile.



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	74,7
Proteine - %	22,5
Grassi - %	1,6
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	447
Calorie - Kcal	104

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	38,08
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	24,88
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	37,03
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,76
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	35,27
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,39
Indice trombogenico (IT)	1,03
Colesterolo - mg/100 g	51,8

Denominazioni locali

Liguria	schenello
Lombardia	rosa
Toscana	scannello
Emilia Romagna	scannello



Denominazioni internazionali

Francia	tende de tranches
Spagna	tapa
Germania	oberschale
Inghilterra	top side

Usi

Bistecche, fettine, carpaccio