

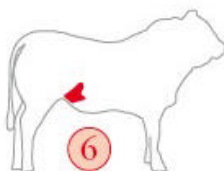
# I TAGLI della Piemontese

## FIOCCO



Parte posteriore dello scamone detta anche fianchetto o codone, dalla caratteristica forma triangolare, posta a diretto contatto con la rotonda e la noce.

La base anatomica è costituita da un solo muscolo: muscolo tensore della fascia lata, tale muscolo è considerato muscolo estensore della gamba e flessore della coscia.



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	<b>74,8</b>
Proteine - %	<b>22,0</b>
Grassi - %	<b>1,9</b>
Carboidrati - %	<b>&lt; 1</b>
Calorie - KJ	<b>445</b>
Calorie - Kcal	<b>105</b>

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	<b>37,76</b>
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	<b>24,66</b>
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	<b>37,58</b>
•Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	2,18
•Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	35,40
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	<b>0,06</b>

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	<b>0,38</b>
Indice trombogenico (IT)	<b>0,95</b>
Colesterolo - mg/100 g	<b>54,4</b>

### Denominazioni locali

Liguria	sottopesce
Lombardia	spinaccino
Toscana	-
Emilia Romagna	fianchetto



### Denominazioni internazionali

Francia	aiguillette
Spagna	rabillo
Germania	burgermeisterstück
Inghilterra	rump tail

Usi

Arrosto