

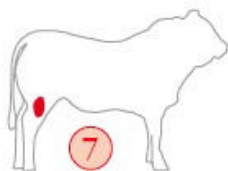
I TAGLI della Piemontese

GALLINELLA



Taglio di seconda categoria ma non per questo meno nobile. Si trova nella parte inferiore della gamba e le masse muscolari abbracciano la faccia posteriore della tibia.

La base anatomica muscolare è costituita dai muscoli: muscolo gastrocnemio laterale, muscolo gastrocnemio mediale, muscolo soleo, muscolo flessore superficiale delle falangi.



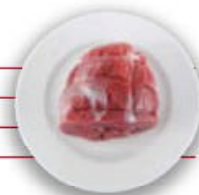
VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	73,8
Proteine - %	22,0
Grassi - %	2,7
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	474
Calorie - Kcal	112

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	33,96
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	23,38
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	42,66
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	2,13
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	40,53
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,31
Indice trombogenico (IT)	0,85
Colesterolo - mg/100 g	55,3

Denominazioni locali

Liguria	muscolo posteriore
Lombardia	pesce
Toscana	callo del campanello
Emilia Romagna	gamba



Denominazioni internazionali

Francia	nerveux de gîte
Spagna	culata de contra
Germania	rosenstück
Inghilterra	heel muscle

Usi

Arrosto, spezzatino