

I TAGLI della Piemontese

PUNTA DI PETTO



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	75,1
Proteine - %	21,7
Grassi - %	1,9
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	441
Calorie - Kcal	104

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	38,94
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	27,93
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	33,14
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,67
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	31,47
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,42
Indice trombogenico (IT)	1,13
Colesterolo - mg/100 g	56,1

È un taglio costituito da due porzioni: la punta e il fiocco.

Taglio di seconda categoria, la base anatomica ossea è rappresentata dalle sette emisternebre mentre la base anatomica muscolare è costituita dai muscoli: muscolo pettorale profondo, muscolo trasversale delle costole; per quanto riguarda la punta dal muscolo pettorale superficiale e dal muscolo pettorale profondo relativamente al fiocco.



Denominazioni locali

Liguria	punta di petto
Lombardia	punta di petto
Toscana	punta di petto
Emilia Romagna	punta di petto



Denominazioni internazionali

Francia	poitrine
Spagna	pecho
Germania	brust
Inghilterra	brisket

Usi

Bollito

