

I TAGLI della Piemontese

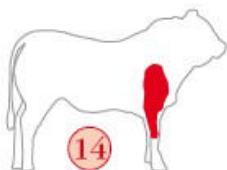
ROTONDINO DI SPALLA



È un taglio che ricorda la rotonda del quarto posteriore ma ha forma conica e allungata.

Pur essendo classificato come taglio di seconda categoria è molto pregiato in quanto molto magro e tenero. Si trova all'altezza della fossa più piccola della faccia esterna della scapola.

La base anatomica muscolare è costituita solamente da due muscoli: muscolo sopraspinoso, muscolo brachicefalico.



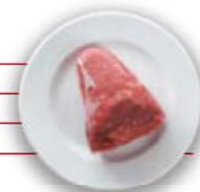
VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	75,3
Proteine - %	21,7
Grassi - %	1,5
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	425
Calorie - Kcal	100

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	35,37
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	21,11
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	43,51
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	2,48
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	41,03
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,06

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,51
Indice trombogenico (IT)	0,88
Colesterolo - mg/100 g	61,6

Denominazioni locali

Liguria	rotondino di spalla
Lombardia	fusello
Toscana	soppello
Emilia Romagna	polpa di spalla



Denominazioni internazionali

Francia	jumeau
Spagna	pez de la espalda
Germania	schulterfilet
Inghilterra	chuck tender

Usi

Arrosti, bolliti, trita