

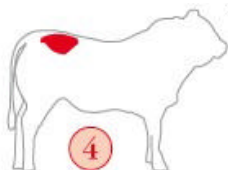
# I TAGLI della Piemontese

## SCAMONE



Taglio di carne del quarto posteriore molto pregiato, costituito da muscoli che congiungono la coscia con la lombata. Di norma la parte posteriore che confina con il magatello viene separata e venduta con il nome di fiocco o codone. Ha come base anatomica ossea le ali dell'ileo.

La base anatomica muscolare è costituita dal muscolo gluteo medio, dal muscolo gluteo superficiale, dal muscolo tensore della fascia, dal muscolo gluteo accessorio, dal muscolo gluteo profondo.



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	<b>73,8</b>
Proteine - %	<b>21,6</b>
Grassi - %	<b>3,4</b>
Carboidrati - %	<b>&lt; 1</b>
Calorie - KJ	<b>493</b>
Calorie - Kcal	<b>117</b>

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	<b>36,90</b>
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	<b>25,98</b>
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	<b>37,11</b>
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,96
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	35,16
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>0,98</b>
Colesterolo - mg/100 g	<b>51,5</b>

### Denominazioni locali

Liguria	cassa del belin, punta
Lombardia	scamone
Toscana	melino, groppa
Emilia Romagna	fetta



### Denominazione internazionali

Francia	rumstek
Spagna	cadera
Germania	hüfte
Inghilterra	rump

### Usi

Brasato, stracotti, bistecche