

# I TAGLI della Piemontese

## SCARAMELLA



La scaramella con il biancostato fa parte del taglio della pancia che comprende la regione dell'addome e la regione del costato. In particolare, la scaramella occupa la parte del costato.

È considerato un taglio di terza categoria. Ha come base anatomica ossea le ultime coste ed è formato da muscoli piani e paralleli quali il muscolo obliquo esterno dell'addome, il muscolo obliquo interno dell'addome, il muscolo trasverso dell'addome.



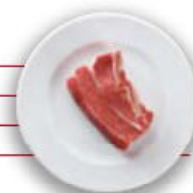
VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	<b>72,0</b>
Proteine - %	<b>23,1</b>
Grassi - %	<b>4,3</b>
Carboidrati - %	<b>&lt; 1</b>
Calorie - KJ	<b>550</b>
Calorie - Kcal	<b>130</b>

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	<b>42,96</b>
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	<b>37,03</b>
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	<b>20,01</b>
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,07
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	18,94
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	<b>0,06</b>

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	<b>0,57</b>
Indice trombogenico (IT)	<b>1,33</b>
Colesterolo - mg/100 g	<b>54,1</b>

### Denominazioni locali

Liguria	panzetta
Lombardia	scalfo
Toscana	falda
Emilia Romagna	finta cartella



### Denominazioni internazionali

Francia	bavette de flanchete
Spagna	falda
Germania	dunne flank
Inghilterra	flank steak

### Usi

Bollito