

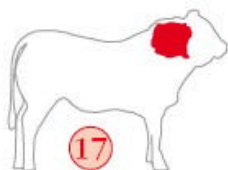
I TAGLI della Piemontese

TENERONE O REALE



Fa parte dei muscoli del collo e confina cranialmente con la testa, inferiormente con la punta di petto e caudalmente con la costata.

La base anatomica ossea è costituita dalle emivertebre cervicali mentre quella muscolare è costituita dai muscoli muscolo grande complesso, muscolo spinoso del collo, muscolo multifido, muscolo intertrasversario del collo.



VALORI NUTRIZIONALI

Umidità - %	72,4
Proteine - %	22,6
Grassi - %	3,9
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	528
Calorie - Kcal	126

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI

Acidi grassi saturi (SFA) - %	46,31
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	34,81
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	18,88
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	0,82
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	18,06
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,04

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO

Indice aterogenico (IA)	0,60
Indice trombogenico (IT)	1,54
Colesterolo - mg/100 g	58,0

Denominazioni locali

Liguria	collo
Lombardia	collo
Toscana	giogo
Emilia Romagna	guido



Denominazioni internazionali

Francia	collier
Spagna	cuello
Germania	nacken
Inghilterra	chuck

Usi

Arrosto, spezzatino, trita