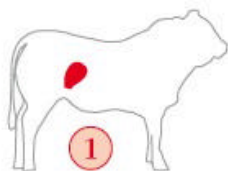


# I TAGLI della Piemontese

## PRIMO TAGLIO O NOCE



Taglio del quarto posteriore di forma ovoidale. È uno dei più magri e apprezzati dal consumatore ed è formato dai muscoli della parte anteriore della coscia. Posto a diretto contatto con lo scamone, la fesa e la sottofesa, ha come base anatomica ossea l'intera lunghezza del femore, mentre ha come base anatomica muscolare il muscolo retto anteriore della coscia, il muscolo vasto intermedio, il muscolo vasto laterale, il muscolo vasto medio.



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	74,2
Proteine - %	22,4
Grassi - %	2,2
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	463
Calorie - Kcal	108

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	40,08
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	27,68
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	32,24
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,64
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	30,06
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,48
Indice trombogenico (IT)	1,25
Colesterolo - mg/100 g	56,4

### Denominazioni locali

Liguria	pescetto
Lombardia	noce
Toscana	soccoscio
Emilia Romagna	bordone



### Denominazione internazionali

Francia	tranche grasse
Spagna	babilla
Germania	kugel
Inghilterra	thick flank

### Usi

Brasato, stracotti, bistecche