

# I TAGLI della Piemontese

## ROTONDA O MAGATELLO



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	<b>73,4</b>
Proteine - %	<b>23,9</b>
Grassi - %	<b>1,4</b>
Carboidrati - %	<b>&lt; 1</b>
Calorie - KJ	<b>461</b>
Calorie - Kcal	<b>109</b>

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	<b>37,23</b>
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	<b>23,02</b>
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	<b>39,75</b>
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	2,17
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	37,58
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>56,6</b>

Taglio anatomico molto magro e con pochissimo connettivo è considerato un taglio di seconda categoria anche se molto richiesto dai consumatori.

È posto a diretto contatto tra i tagli della fesa e della sottofesa. È un muscolo molto pronunciato nella Razza Piemontese e contribuisce a determinare il carattere coscia della razza, delimitando di fatto il margine posteriore della coscia. La base anatomica muscolare è costituita da un solo muscolo: muscolo semitendinoso.



### Denominazioni locali

Liguria	rotondino
Lombardia	magatello
Toscana	girello
Emilia Romagna	girello



### Denominazioni internazionali

Francia	rond de gîte
Spagna	redondo
Germania	seemerrolle
Inghilterra	eye round

### Usi

Vitello tonnato, carpaccio, bistecche

