

I TAGLI della Piemontese

SOTTOFILETTO



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	72,8
Proteine - %	22,3
Grassi - %	3,7
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	515
Calorie - Kcal	122

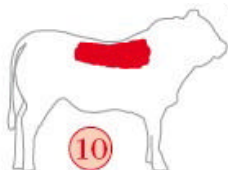
COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	42,57
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	35,17
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	22,27
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,13
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	21,14
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,53
Indice trombogenico (IT)	1,30
Colesterolo - mg/100 g	48,8

Taglio conosciuto anche come lombata che ha come base anatomica ossea le vertebre lombari e dorsali. Il taglio si ricava partendo dallo scamone



fino in corrispondenza della 8 o 5 articolazioni delle costole con le vertebre. Ha come base anatomica ossea le sei vertebre lombari. La base anatomica muscolare è costituita dai muscoli: muscolo lunghissimo del dorso, muscolo lungo spinoso, muscolo trapezio, muscolo trapezio spinoso, muscolo intercostale, muscolo elevatore delle costole, muscolo lungo costale, muscolo piccolo dentato, muscolo gran dorsale.



Denominazioni locali

Liguria	lombata
Lombardia	roast beef
Toscana	lombata
Emilia Romagna	lombo



Denominazioni internazionali

Francia	faux filet
Spagna	lomo
Germania	roast beef
Inghilterra	strip loin

Usi

Roast beef, bistecche, costate