

I TAGLI della Piemontese

ARROSTO DELLA VENA



VALORI NUTRIZIONALI	
Umidità - %	76,1
Proteine - %	21,6
Grassi - %	1,1
Carboidrati - %	< 1
Calorie - KJ	407
Calorie - Kcal	96

COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI	
Acidi grassi saturi (SFA) - %	39,17
Acidi grassi monoinsaturi (MUFA) - %	25,02
Acidi grassi polinsaturi (PUFA) - %	35,81
• Acidi grassi Omega 3 (Ω 3) - %	1,73
• Acidi grassi Omega 6 (Ω 6) - %	34,08
Rapporto Omega 3 (Ω 3)/Omega 6 (Ω 6)	0,05

INDICI (IA - IT) E COLESTEROLO	
Indice aterogenico (IA)	0,40
Indice trombotogenico (IT)	1,08
Colesterolo - mg/100 g	56,0

Taglio molto ricercato del quarto anteriore del bovino. Si trova a diretto contatto con la fossa laterale più grande della scapola che costituisce

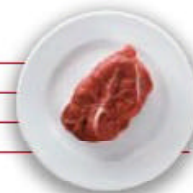
la base anatomica ossea. È contiguo al rotondino di spalla verso la testa del bovino, mentre è a diretto contatto con il fermo di spalla verso la coda, ed in basso confina, invece, con il muscolo di spalla.

La base anatomica è costituita da due muscoli: muscolo sottospinoso e muscolo piccolo rotondo.



Denominazioni locali

Liguria	spalla, paletta
Lombardia	cappello del prete
Toscana	sorra
Emilia Romagna	polpa di spalla



Denominazioni internazionali

Francia	paleron
Spagna	llata
Germania	bugblatt
Inghilterra	blade

Usi

Bollito, arrosto

