

Scheda tecnica
Tagli anatomici del quarto anteriore bovino adulto

Categoria commerciale:
Manzo (bovino adulto maschio castrato dai 18 mesi ai 3 anni)
Provenienza: CE
Dal quarto anteriore si ottengono la **spalla** e il **petto**, da cui si ottengono i sottoelencati tagli.
Denominazione dei tagli:
ALETTA / SOTTOPALETTA / CAPPELLO PRETE
muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso.
base ossea: scapola.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: arrosto.
COLLO o TRAVERSINO
muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.
base ossea: omero.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: spezzatino, al forno, galantine.
GERETTO DI SPALLA e OSSIBUCHI
muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.
base ossea: radio e ulna.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: in umido, al forno.
REALE
muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).
Realizzazioni culinarie di base consigliate: bollito, spezzatino al forno.
FIOCCO DI PUNTA
muscoli: sterno - omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali.
base ossea: prima emisternebra.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: alla griglia, al burro e salvia, al forno.
PUNTA DI MEZZO
muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.
base ossea: rimanenti emisternebre.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: ripiena, arrotolata al forno.
CIMA o PANCIA
muscoli: obliquo esterno, obliquio interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome.
base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.
Realizzazioni culinarie di base consigliate: alla griglia, al burro e salvia, al forno.

Confezionamento ed imballaggio: spalla e petto in osso, appesi a gancio, i “tagli” sottovuoto ed etichettati.

Bollatura sanitaria spalla e petto: bollo a inchiostro o a fuoco o targhetta inamovibile.

Etichetta dei tagli: riporta, dicitura carne fresca refrigerata di vitello confezionata sottovuoto, peso del prodotto, bar code, numero di lotto, bollo CE , “denominazione del taglio” di vitellodi vitello, condizioni di conservazione “conservare tra 0° e +4°C, la data di scadenza (da consumersi entro 30gg).

Modalità di consegna del prodotto finito: il trasporto è effettuato a temperatura controllata.

Caratteristiche chimiche: assenza di sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate come previsto dalla normativa vigente.

Caratteristiche microbiologiche: come da regolamento CE 2073/05.

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni previsti dall’art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009, (G.U. del 14 Luglio 2009).

PH <5.85 dopo 24 h dalla macellazione

Caratteristiche particolari : colore rosato

Composizione analitica (per 100g di parte edibile)
Acqua circa g 73,7
Protidi circa g 21,2
Lipidi circa g 3,8
Energia kcal 122, kj 510