



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, ancone, 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, obliquo 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 vitello di vitello, condizioni di conservazione “conservare tra 0° e +4°C, la data di scadenza (da consumarsi 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