



SCHEMA TECNICA

Rev 00 del 27.01.2016



SOTTOFESA BOVINO ADULTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto ITALIA: 25108

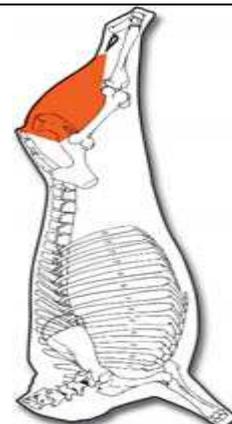
Confezionato in **Buste Nypol** per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) sottovuoto
Imballo secondario in scatola AMERICANA



La sottofesa è un taglio di 1° categoria che occupa la regione latero posteriore della coscia. Ha una configurazione geometrica rettangolariforme e si estende dall'angolo della base ossea dell'ischio all'epifisi distale del femore. Ha come base d'appoggio laterale la noce.

La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli: bicipite femorale lungo vasto e paramerale lungo vasto.

E', pregiatissimo, adatto particolarmente per arrosti, roast beef, stracotti, fettine e bistecche.



Ingredienti	Carne di bovino adulto biologica (ORIGINE ITALIA) (vedi Reg. CE N.834/2007, Reg. CE N.889/08 e Reg. CE 1760/2000)
Caratteristiche organolettiche	Colore: rosso vivo Odore: delicato di carne bovina Consistenza: tenera
Valore nutrizionale per 100 g <small>*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"</small>	Valore energetico: 111 Kcal – 466 KJ Proteine: 22 g Carboidrati: 0 g - di cui zuccheri: 0 g Grassi: 2,6 g - di cui acidi grassi saturi: 0,7 g Sale: 0,1 g
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Dichiarazione allergeni	Allergeni (Reg. 1169/2011): assenti
Corpi estranei	Assenti
Modalità di trasporto	≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004)
Shelf Life	Giorni 40 nelle confezioni integre

Conservazione	Temperatura: ≤ 4° C (Regolamento CE N. 853/2004)
Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezzatura	Prodotto da vendersi a peso