



# SCHEDA TECNICA



Rev. 02 del 02.04.2015

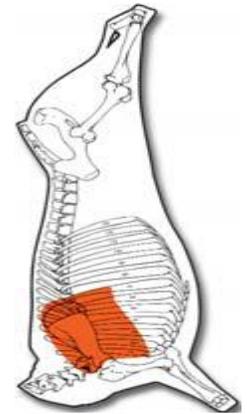
## SPALLA DI SOSSATA BOVINO ADULTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto origine ITALIA:25122

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



La spalla disossata del bovino adulto è un taglio di 2° categoria, situato nella fossa retrospinosa della scapola. È costituita principalmente dai muscoli sottospinoso e piccolo rotondo e dispone di una grande porzione del gruppo dei muscoli del tricipite. Questo taglio anteriore si presta a meraviglia per preparare il bollito dato che essendo molto ricco di tessuto connettivo fibroso è premiato da lunghe cotture, con le quali il connettivo è trasformato in ottima gelatina. Può essere utilizzato anche per la preparazione di gulasch o di spezzatino.



### Ingredienti

Carne di bovino adulto biologica **ORIGINE ITALIA** di età compresa tra i 18 e i 24 mesi di categoria A e E (vedi Reg. CE N.834/07, Reg. 889/08 e Reg. CE 1760/2000)

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso vivo  
**Odore:** delicato di carne bovina  
**Consistenza:** tenera

### Valore nutrizionale per 100 g

\*Fonte INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"

**Valore energetico:** 108 Kcal – 450 KJ  
**Proteine:** 21,5 g  
**Carboidrati:** 0 g  
**Grassi:** 2,4 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

