



SCHEMA TECNICA



Rev. 02 del 02.04.2015

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

Codice prodotto origine ITALIA: 25107

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

Imballo secondario in scatola AMERICANA



La fesa o fesa interna è un taglio di 1° categoria formato dai grandi muscoli della parte superiore della coscia.

È un taglio piuttosto magro, coperto solo da una sottile fascia di grasso e di forma leggermente appiattita. Ha come base anatomica ossea di appoggio la sinfisi ischio pubica e parte del coxale all'esterno mentre nella parte profonda la faccia mediale del femore.

La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli: semimembranoso, adduttore del femore, pectineo, sartorio e gracile.

La fesa interna si presta a varie utilizzazioni, dalle classiche bistecche e fettine alle cotolette.



Ingredienti	Carne di bovino adulto biologica ORIGINE ITALIA di età inferiore a 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: 103 Kcal – 433 KJ Proteine: 21,8 g Carboidrati: 0 g Grassi: 1,8 g
Requisiti microbiologici	Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche
Contaminanti	Conformi alle vigenti normative
Corpi estranei	Assenti
Dichiarazione allergeni	Allergeni (Reg. 1169/2011): 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