

SCHEDA 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



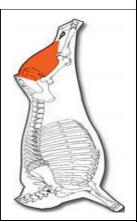
La fesa o fesa interna è un taglio di l° categoria formato dai grandi muscoli della parte superiore della coscia.

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 pectineo, sartorio e gracile.

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

delicato di carne bovina



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) .

rosso vivo

tenera

_	Consistenza:
	Valore energ
Valore nutrizionale per 100 g	Drotoino: 21

getico: 103 Kcal – 433 KJ

Proteine: 21,8 g Carboidrati: 0 g Grassi: 1,8 g

Colore:

Odore:

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

Caratteristiche organolettiche

Requisiti microbiologici Conformi al Reg. 2073/05 e successive modifiche Contaminanti Conformi alle vigenti normative Assenti Corpi estranei Dichiarazione allergeni Allergeni (Reg. 1169/2011): assenti Modalità di trasporto ≤ 7 °C (Regolamento CE N. 853/2004) **Shelf Life** Giorni 40 nelle confezioni integre **Temperatura:** ≤ 4 ° C (Regolamento CE N. 853/2004) Conservazione

Modalità d'uso	Prodotto da consumarsi previa cottura
Pezzatura	Prodotto da vendersi a peso