SCHEDA TECNICA

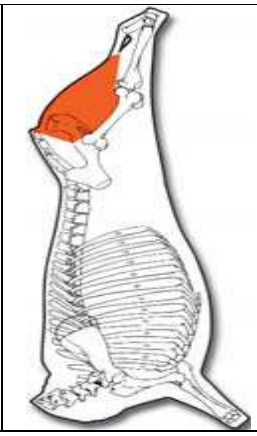
Rev. 02 del 02.04.2015

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

Codice prodotto origine 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 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: 111 Kcal – 466 KJ** **Proteine: 22 g** **Carboidrati: 0 g** **Grassi: 2,6 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