SCHEDA TECNICA

Rev. 01 del 22.07.2019

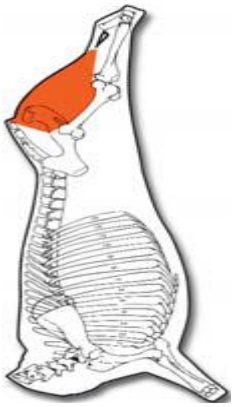
FESA BOVINO ADULTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (Reg. CE 834/2007)

Codice prodotto 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 I° 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)** (vedi Reg. CE N.834/2007, 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** - **di cui zuccheri: 0 g** **Grassi: 1,8 g** - **di cui acidi grassi saturi: 0,6 g** **Sale: 0,1 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