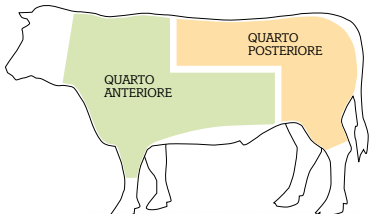


Per favore non chiamateci hamburger... ecco chi siamo

Le Piemontesine corrispondono ad un impasto di carne proveniente da tagli interi di anteriori, macinato, diviso in porzioni da 100g. compresso e congelato. Si tratta di un prodotto particolare perché proveniente da bovini provenienti da allevamenti del Piemonte, nati allevati e sezionati in Italia.



La composizione naturale

Le Piemontesine si distinguono per la semplicità dei componenti, essendo realizzate con una altissima percentuale di carne bovina, con l'aggiunta, secondo tradizione, di soli componenti naturali (pan grattato, uova, formaggio), senza esaltatori di sapidità, né conservanti. Ciò garantisce un apporto proteico di elevato valore nutrizionale; inoltre assicura un rapporto collagene/proteine inferiore a 15, vale a dire un grado di tenerezza decisamente maggiore rispetto a tutti gli altri prodotti analoghi.

Valore Energetico	Kj 460-Kcal 110
Proteine	(g) 19,25
Carboidrati	(g) 1,0
Grassi	(g) 3,22
Saturi	(g) 1,55
Monoinsaturi	(g) 1,02
Polinsaturi	(g) 0,13
Ferro	(mg) 0,8

Composizione chimico bromatologica

Rintracciabilità e controllo qualità

È possibile garantire la completa tracciabilità della singola confezione. La COMPRAL, in questa fase, riveste un ruolo centrale, in quanto responsabile dell'approvvigionamento della materia prima, ovvero tutta carne proveniente da allevamenti italiani, in particolare del Piemonte; tale tracciabilità viene poi assicurata infine lungo tutto l'iter produttivo.

L'origine della carne, la corretta gestione in allevamento ed il corretto management di produzione permettono alle Piemontesine di fregiarsi del marchio Itallialleva, rilasciato dalla Associazione Italiana Allevatori



I "plus" di un prodotto vincente

Alta qualità e tradizione Sono un prodotto di fattura moderna, ma con un forte legame con il territorio (carni provenienti da allevamenti del Piemonte, tracciabilità fino all'allevamento di origine) e con spiccate tradizioni locali (una ricetta che ricorda "quelle della nonna")

Valori nutrizionali Presentano un elevato valore nutrizionale e dietetico, grazie alla presenza di proteine di qualità, ma anche di ridotto contenuto lipidico importante dal punto di vista della salute del consumatore.

Le garanzie Così come garantito dal marchio Itallialleva, sono costituite di carne di origine Italiana, proveniente da allevamenti che seguono un articolato protocollo di tracciabilità e corrette prassi igieniche

Sempre pronte Sono caratterizzate da facilità di utilizzo e di conservazione, con un periodo di mantenimento relativamente prolungato, fattori che ben si confanno ai tempi ristretti della vita moderna

PIEMONTESINE®

La preparazione

Il processo produttivo inizia con l'arrivo dei tagli di carne già congelati presso l'ILSA FOOD. La carne, sempre congelata, viene macinata, passa poi nell'impastatrice che amalgama la carne macinata ed i restanti ingredienti (pangrattato, acqua, sale e pepe). Si passa poi alla surgelazione, e raggiunge il raffreddamento e la crostatura necessari.

**TRITATINE
DI CARNE
SOLO DA BOVINI
DEL PIEMONTE**

