

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	“Filiera Controllata e Certificata prodotti tipici della Val di Noto – CARNE BOVINA”.
Caratteristica	Carne fresca di bovini alimentati con mangimi privi di grassi animali aggiunti e macellati ad un’età ≤ 24 mesi.
Produzione	Bovini nati, allevati e macellati in Sicilia.
Tempi di permanenza in filiera	Permanenza presso una delle aziende aderenti al sistema almeno gli ultimi 7 mesi precedenti la macellazione.
Razza	Razze bovine da carne e loro incroci.
<i>Caratteristiche fisico-chimiche - Etichettatura nutrizionale (valori medi per 100 g)</i>	
Umidità %	72,89
Energia kj/kcal	464,18
Grassi g	1,90
Carboidrati g	
Proteine g	23,50