

Assocarni - Quasi dimezzato contenuto grasso in quella bovina

Scritto da Administrator

"La composizione nutrizionale della carne bovina e' oggi profondamente cambiata, soprattutto con riferimento al contenuto in grasso che e' quasi dimezzato, grazie a sistemi di alimentazione degli animali sempre piu' controllati e a sistemi di allevamento improntati al massimo rispetto del benessere degli animali. La carne bovina oggi offerta al consumatore e' un prodotto ancora piu' magro ed in grado di rispondere perfettamente alle moderne esigenze nutrizionali". E' quanto emerso dai dati scientifici presentati durante il convegno "Beef Quality tra percezione e realta': la qualita' delle carni bovine a 360*" organizzato da Assocarni, Eblex ed Eurocarni. (...)

La notizia:

http://www.asca.it/news-ALIMENTARE_ASSOCARNI_QUASI_DIMEZZATO_CONTENUTO_GRASSO_IN_QUELLA_BOVINA-1065626-ORA-.html

Sull'argomento:

http://www.wwansa.it/saluteebenessere/notizie/rubriche/alimentazione/2011/11/10/visualizza_new.html_641077931.html

http://www.agi.it/food/notizie/201111101208-eco-rt10098-food_carne_bovina_nuovo_equilibrio_tra_qualita_e_nutrizione

Il sito di Assocarni:

http://www.assocarni.it/pagina0_home-page.html

* * *

Efficienza, qualità e innovazione nella zootecnia biologica:

http://www.equizoobio.it/downloads/volume_finale.pdf

Assocarni - Quasi dimezzato contenuto grasso in quella bovina

Scritto da Administrator
