

6. - RILEVAZIONE DEI PREZZI AL MINUTO

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 13 del mese			All'ultimo giorno d	
		Minimo	Massimo	Medio	Minimo	Massimo
PANE, PASTE, RISO, FARINE						
Pane: forma piccola	Kg.	1,65	2,20	1,925	1,65	2,30
forma comune	"	1,40	1,60	1,50	1,40	1,60
Pasta secca (produzione locale) di pura semola 1 ^a qualità, extra	"	2,50	2,75	2,625	2,50	2,75
Pasta " " " " " " extra lusso	"	2,50	2,60	2,55	2,50	2,60
Pasta fresca di pura semola	"	2,20	2,50	2,35	2,20	2,50
Riso maratello	"	1,70	1,75	1,725	1,70	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburrata al 70-72 %)	"	1,65	1,65	1,65	1,65	1,70
Farina di granoturco comune	"	0,90	1 —	0,95	0,90	1 —
LEGUMI SECCHI						
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —
Fagioli secchi burlotti	"	2 —	2,30	2,15	2 —	2,30
Ceci secchi interi comuni	"	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20
Cicerata	"	1,60	1,80	1,70	1,60	1,80
CARNI FRESCHE						
Manzo:						
Punta di petto e pancetta	Kg.	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —
Spalla, sottospalla e muscoli	"	8 —	9,50	8,75	8 —	9,50
Calotta	"	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50
Arrosto e carrè	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —
Polpa sem'osso	"	12 —	13,50	12,75	12 —	13,50
Coscia sem'osso	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —
Coscia affettata	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —
Fegato	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —
Trippa	"	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —
Roast-beef	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —
Filetto	"	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —
Vitello:						
Punta di petto e pancetta	"	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —
Spalla, sottospalla e muscoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —
Calotta	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —
Arrosto e carrè	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —
Polpa sem'osso	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —
Coscia sem'osso	"	13 —	14 —	13,50	13 —	14 —
Coscia affettata	"	14 —	15 —	14,50	14 —	15 —
Fegato	"	12 —	12,50	12,25	12 —	12,50
Trippa	"	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50
Roast-beef	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —
Filetto	"	18 —	20 —	19 —	18 —	20 —
Agnello:						
Coscia senza testa	"	8 —	8,80	8,40	8 —	8,80
Coscia con testa	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —
Spalla	"	7 —	7,50	7,25	7 —	7,50
Punta di petto	"	7 —	7,50	7,25	7 —	7,50
Carrè e filetto	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50
Suino:						
Arrosto con filetto	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Carrè e costolotto	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia sem'osso	"	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Costine con 1/3 di osso	"	4 —	4 —	4 —	4 —	4 —
CARNI CONGELATE						
Vitello:						
Punta di petto e pancetta	Kg.	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Spalla, sottospalla e muscoli	"	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Polpa sem'osso, carrè, arrosto	"	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —
Coscia sem'osso	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Coscia affettata	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
ALTRE CARNI, POLLAME, CONIGLI						
Polli interi e spianati						
Capponi	Kg.	10 —	11,30	10,90	10 —	11,30
Galine	"	10 —	11 —	10,50	10 —	11 —
Anatre	"	7 —	7,60	7,30	7 —	7,60
Foccioni	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —
Tacchini	"	2,80	3-4	3,15	2,80	3-4
Tacchini	"	8 —	8,50	8,25	8 —	8,50
Conigli interi e spianati	"	4,40	5 —	4,70	4,40	5 —
UOVA						
Uova fresche nostrane da gr. 57 a 58 (non da bere)	dozzina	3,60	4 —	3,80	3,60	4 —
Uova conservate di frigorifero sterilizzate	"	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI						
Ventricola di maiale						
Lardo nostrano	Kg.	8,50	9 —	8,75	8,50	9 —
Corno di maiale	"	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Strutto nostrano	"	5 —	5 —	5 —	5 —	5 —
Mortadella nostrana	"	5 —	5 —	5 —	5 —	5 —
Salame crudo fresco di produzione locale	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Salame crudo stagionato di produzione locale	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —
Salame cotto	"	15 —	18 —	16,50	15 —	18 —
Salame cotteghini	"	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —
Salicetta	"	8 —	9 —	8,50	8 —	9 —
Prosciutto crudo nostrano	"	7,50	8 —	7,75	7,50	8 —
Prosciutto cotto nostrano	"	20 —	21 —	20,50	20 —	21 —
Salsiccioli	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —
Salce piccante doppia concentrata, sciolta	"	—	—	—	—	—
Tonno sott'olio prima qualità	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Ventricola sott'olio prima qualità	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Marlone cotto Lahender Style	"	21 —	22 —	21,50	21 —	22 —
Marlone bagnato	"	2,30	2,40	2,30	2,30	2,40
Avvolgio cotto	"	1,90	2 —	1,95	1,90	2 —
Panico comune sott'aceto	"	6 —	9-10	7,75	6 —	9-10
Panico fresco di mare (marillo)	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —
Panico d'acqua dolce marinaro, trote e tinche (medio)	"	13 —	14 —	13,50	13 —	14 —
Anguilla marinata	"	5,50	13-14	9,00	5,50	13-14
OLIO - SAPONI						
Olio d'oliva prima qualità	Kg.	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —
Olio di semi d'oliva	"	5 —	5,50	5,25	5,00	5,50