

6. - RILEVAZIONE DEI PREZZI AL MINUTO

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 15 del mese			All'ultimo giorno del mese		
		Minimo	Massimo	Medio	Minimo	Massimo	Medio
PANE, PASTE, RISO, FARINE							
Pane: forma piccola	Kg.	1,65	2,05	1,85	1,65	2,05	1,85
forma comune	"	1,40	1,60	1,50	1,40	1,60	1,50
Pasta secca (produzione locale) di pura semola 1 ^a qualità, extra	"	2,50	2,75	2,63	2,50	2,75	2,63
Pasta " " " " " " extra lusso	"	2,50	2,60	2,55	2,50	2,60	2,55
Pasta fresca di pura semola	"	2,20	2,50	2,35	2,20	2,50	2,35
Riso mantello	"	1,70	1,80	1,75	1,70	1,80	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburrattata al 70-72 %)	"	1,65	1,70	1,68	1,65	1,70	1,68
Farina di granoturco comune	"	0,90	1 —	0,95	0,90	1 —	0,95
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —	1,90
Fagioli secchi burlotti	"	2 —	2,20	2,10	2 —	2,20	2,10
Ceci secchi interi comuni	"	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20	2 —
Cicerata	"	1,60	1,80	1,70	1,60	1,80	1,70
CARNI FRESCHE							
Manzo:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Spalla sottospalla e muscoli	"	8 —	9,50	8,75	8 —	9,50	8,75
Calotta	"	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50	10,75
Arrosto a carrè	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
Polpa senza osso	"	12 —	13,50	12,75	12 —	13,50	12,75
Coscia senza osso	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —	14 —
Coscia affettata	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Fegato	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —	14 —
Trippa	"	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —	5,50
Roast-beef	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Filetto	"	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —
Vitello:							
Punta di petto e pancetta	"	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —	6,75
Spalla, sottospalla e muscoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Calotta	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosto a carrè	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Polpa senza osso	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Coscia senza osso	"	13 —	14 —	13,50	13 —	14 —	13,50
Coscia affettata	"	14 —	15 —	14,50	14 —	15 —	14,50
Fegato	"	12 —	12,50	12,25	12 —	12,50	12,25
Trippa	"	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50	5,25
Roast-beef	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Filetto	"	18 —	20 —	19 —	18 —	20 —	19 —
Agnello:							
Coscia senza testa	"	8 —	8,80	8,40	8 —	8,80	8,40
Coscia con testa	"	8 —	8,30	8,15	8 —	8,30	8,15
Spalla	"	7 —	7,80	7,40	7 —	7,80	7,40
Punta di petto	"	7 —	7,80	7,40	7 —	7,80	7,40
Carrè e filetto	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
Suina:							
Arrosto con filetto	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Carrè a costolotto	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia senza osso	"	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Costine con 1/3 di osso	"	4 —	4 —	4 —	4 —	4 —	4 —
CARNI CONGELATE							
Manzo:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Spalla, sottospalla e muscoli	"	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Polpa senza osso, carrè, arrosto	"	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —
Coscia senza osso	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
Coscia affettata	"	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50
ALTRE CARNI. POLLAME, CONIGLI							
Poll:							
Intieri e spianati	Kg.	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Capponi	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Colombo	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Anatre	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Fasiani	"	2,40	3-4	3,05	2,40	3-4	3,05
Tacchini	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Conigli interi e spianati	"	4,40	5 —	4,70	4,40	5 —	4,70
UOVA							
Uova fresche nostrane da gr. 57 a 58 (non da bere)	dozzina	3,40	3,90	3,75	3,40	3,40	3,50
Uova conservate di frigorifero sterilizzate	"	—	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI							
Ventruccio di maiale	Kg.	8,50	9 —	8,75	8,50	9 —	8,75
Lardo nostrano	"	6,50	6,75	6,63	6,50	6,75	6,63
Corno di maiale	"	5 —	5 —	5 —	5 —	5 —	5 —
Strutto nostrano	"	4,90	5 —	4,90	4,90	5 —	4,90
Mortadella nostrana	"	8,50	9 —	8,75	8,50	9 —	8,75
Salame crudo fresco di produzione locale	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Salame crudo stagionato di produzione locale	"	15 —	16,50	16,50	15 —	16,50	16,50
Salame cotto	"	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —
Salame cotigliani	"	8 —	9 —	8,50	8 —	9 —	8,50
Salsiccia	"	7,30	8 —	7,75	7,30	8 —	7,75
Prosciutto crudo nostrano	"	20 —	21 —	20,50	20 —	21 —	20,50
Prosciutto cotto nostrano	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Sampinone	"	—	—	—	—	—	—
Salame piccante doppio concorrente, salsiccia	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Torone cotto alla prima qualità	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Ventruccio cotto alla prima qualità	"	22 —	24 —	23 —	22 —	24 —	23 —
Salame saporito	"	2,30	2,40	2,30	2,30	2,40	2,30
Salame saporito	"	1,90	2 —	1,95	1,90	2 —	1,95
Asciugato salato	"	0 —	9-10	7,75	6 —	9-10	7,75
Panico comune cotto	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Panico bianco di mare (meda)	"	14 —	16 —	15 —	15 —	16 —	15,50
Panico d'acqua dolce salsiccia, testa e timo (meda)	"	13,30	13-14	13,30	13,30	13-14	13,30
Asciugato meda	"	15 —	15 —	15 —	15 —	15 —	15 —
OLIO - SAPORI							
Olio d'oliva prima qualità	Kg.	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —	6,75
Olio di semi d'oliva	"	5,50	6 —	5,75	5,50	6 —	5,75