

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	3,05	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	2,625	2,50	2,75	2,625
Pasta " " " " " extra lusso	"	2,50	2,60	2,55	2,50	2,60	2,55
Pasta fresca comune	"	2,30	2,50	2,35	2,30	2,50	2,35
Riso marzotto	"	1,70	1,80	1,75	1,70	1,80	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburrata al 70-72 %)	"	1,65	1,70	1,675	1,65	1,70	1,675
Farina di granturco comune	"	0,90	1 —	0,95	0,90	1 —	0,975
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —	1,90
Fagioli cecchi burlati	"	2 —	2,20	2,10	2 —	2,20	2,10
Ceci cecchi interi comuni	"	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20	2 —
Colatura	"	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, sottopalla e muscoli	"	8 —	9,50	8,75	8 —	9,50	8,75
Colata	"	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50	10,75
Arrosto e carvè	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
Polpa senza osso	"	18 —	19,50	18,75	18 —	19,50	18,75
Coscia senza osso	"	13 —	15 —	14 —	13 —	15 —	14 —
Coscia affettata	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Fegato	"	13 —	16 —	13,50	13 —	16 —	13,50
Trippa	"	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —	5,50
Manzo-buff	"	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, sottopalla e muscoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Colata	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosto e carvè	"	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
Manzo-buff	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Filetto	"	18 —	20 —	19 —	18 —	20 —	19 —
Agnello:							
Coscia senza testa	"	8,50	8,80	8,65	8,50	8,80	8,65
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
Carvè e filetto	"	12 —	13 —	12 —	12 —	13 —	12 —
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
Seiuno:							
Arrosto con filetto	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Carvè e costolotto	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia senza osso	"	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Coscia 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, sottopalla e muscoli	"	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Polpa senza osso, carvè, 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, POLLANE, CONIGLI							
Poll. interi e spianati	Kg.	10 —	11,80	10,90	10 —	11,80	10,90
Capponi " "	"	10 —	11 —	10,50	10 —	11 —	10,50
Colino " "	"	7 —	7,60	7,30	7 —	7,60	7,30
Anatre " "	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Friccini " "	"	2,80	3,4	3,15	2,80	3,4	3,15
Trobbia: " "	"	8 —	8,50	8,25	8 —	8,50	8,25
Conigli interi e spianati	"	4,40	5 —	4,70	4 —	5 —	4,50
UOVA							
Uova fresche estratte da gr. 57 a 58 (non da loro)	dozzina	3,40	3,90	3,75	3,40	3,90	3,75
Uova conservate di frigorifero sterilizzate	"	—	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI							
Ventresca di maiale	Kg.	8,80	9 —	8,90	8,80	9 —	8,90
Lardo nostrano	"	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75
Corno di maiale	"	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50	5,25
Stemmi nostrano	"	5,50	6 —	5,75	5,50	6 —	5,75
Marzadella nostrana	"	9 —	10 —	9,50	9 —	10 —	9,50
Salame crudo fresco di produzione locale	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Salame crudo stagionato di produzione locale	"	15 —	16 —	15,50	15 —	16 —	15,50
Salame cotto	"	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —
Salame stagionato	"	8 —	9 —	8,50	8 —	9 —	8,50
Salicetta	"	7,50	8 —	7,75	7,50	8 —	7,75
Prosciutto crudo nostrano	"	20 —	21 —	20,50	20 —	21 —	20,50
Prosciutto cotto nostrano	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Stoppino	"	1 —	1 —	1 —	1 —	1 —	1 —
Salame piccante doppio conservato, locale	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Tacco nostrale prima qualità	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Veronica nostrale prima qualità	"	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —	20 —
Salame con Lardone tipo	"	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
Salame leggero	"	1,50	2 —	1,75	1,50	2 —	1,75
Andalgia sola	"	6 —	7 —	6,50	6 —	7 —	6,50
Panino cotto nostrano	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Panino fresco di casa (nostrale)	"	15 —	16 —	15,50	15 —	16 —	15,50
Panino d'acqua dolce nostrale, solo e finito (nostrale)	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Anguilla nostrale	"	15 —	15 —	15 —	15 —	15 —	15 —
OLII E AFFINI							
Olio d'oliva prima qualità	Kg.	8,50	9 —	8,75	8,50	9 —	8,75
Olio di semi di girasole	"	6 —	6 —	6 —	6 —	6 —	6 —