6. - RILEVAZIONE DEI PREZZI AL MINUTO

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 15 del mese Minimo	Al giorno 15 del mese Massimo	Al giorno 15 del mese Medio	All'ultimo giorno del mese Minimo	All'ultimo giorno del mese Massimo	All'ultimo giorno del mese 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 1ª 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	»	2,20	2,50	2,35	2,20	2,50	2,35
Riso maratello	»	1,70	1,80	1,75	1,70	1,80	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburattata al 70-72 %)	»	1,65	1,70	1,675	1,65	1,70	1,675
Farina di granoturco comune	»	0,95	1 —	0,975	1 —	1,10	1,05
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —	1,90
Fagioli secchi borlotti	»	2 —	2,30	2,15	2 —	2,30	2,15
Ceci secchi interi comuni	»	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20	2 —
Cicerchia	»	1,60	1,80	1,70	1,60	1,80	1,70
CARNI FRESCHE							
Bovine:							
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
Culatta	»	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50	10,75
Arrosto e carrè	»	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
Polpa senz'osso	»	12 —	13,50	12,75	12 —	13,50	12,75
Coscia senz'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 —
Culatta	»	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosto e carrè	»	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Polpa senz'osso	»	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Coscia senz'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	»	8,50	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 —	7,50	7,25	7 —	7,50	7,25
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	[illegible]
Suini:							
Arrosto con filetto	»	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Carrè e costolette	»	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia senz'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							
Vitello:							
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 senz'osso, carrè, arrosto	»	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —	7 —
Coscia senz'osso	»	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	[illegible]
Coscia affettata	»	8,50	8,50	8,50	8,50	8,50	[illegible]
ALTRE CARNI, POLLAME, CONIGLI							
Polli interi e spiumati	Kg.	10 —	11 —	10,50	10 —	10 —	10 —
Capponi » »	»	10 —	11 —	10,50	9 —	10 —	[illegible]
Galline » »	»	7 —	7,60	7,30	7 —	7,80	[illegible]
Anitre » »	»	7 —	8 —	7,50	6,50	7 —	[illegible]
Piccioni » »	»	2,60	3-4	3,05	2,60	3-4	[illegible]
Tacchini » »	»	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	[illegible]
Conigli interi e spellati	»	4,80	8 —	6,90	4,80	8 —	[illegible]
UOVA							
Uova fresche nostrane da gr. 57 a 58 (non da bere)	dozzina	3,90	4 —	3,95	4 —	4,50	[illegible]
Uova conservate di frigorifero sterilizzate	»	—	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI							
Ventresca di maiale	Kg.	8,50	9 —	8,75	8,50	9 —	[illegible]
Lardo nostrano	»	6,75	6,75	6,75	6,75	6,75	[illegible]
Grasso di maiale	»	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50	[illegible]
Strutto nostrano	»	5 —	6 —	5,50	5 —	6 —	[illegible]
Mortadella nostrana	»	9 —	10 —	9,50	9 —	10 —	[illegible]
Salame crudo fresco di produzione locale	»	10 —	13 —	11,50	12 —	13 —	[illegible]
Salame crudo stagionato di produzione locale	»	15 —	18 —	16,50	15 —	18 —	[illegible]
Salame cotto	»	10 —	10 —	10 —	10 —	10 —	[illegible]
Salame cotechini	»	8 —	9 —	8,50	8 —	9 —	[illegible]
Salsiccia	»	7,50	8 —	7,75	[illegible]	8 —	[illegible]
Prosciutto crudo nostrano	»	20 —	21 —	20,50	20 —	21 —	[illegible]
Prosciutto cotto nostrano	»	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	[illegible]
[illegible]	»	—	—	—	—	—	[illegible]
Salsa pomodoro doppio concentrato, sciolta	»	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	[illegible]
Tonno sott'olio prima qualità	»	12 —	13 —	12 —	12 —	13 —	[illegible]
Ventresca sott'olio prima qualità	»	20 —	26 —	23 —	20 —	26 —	[illegible]
Merluzzo secco Labrador Style	»	2,50	2,80	2,65	2,50	2,80	[illegible]
Merluzzo bagnato	»	1,50	2 —	1,75	1,50	2 —	[illegible]
Acciughe salate	»	6 —	9-10	7,75	6 —	9-10	[illegible]
Pesce comune sull'arenile	»	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	[illegible]
Pesce fresco di mare (media)	»	15 —	18 —	16,50	15 —	18 —	[illegible]
Pesce d'acqua dolce [illegible] (media)	»	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Anguille [illegible]	»	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible] - OLIO - [illegible]							
Olio d'oliva prima qualità	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Olio di semi [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]