

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.	1,60	2,05	1,835	1,60	2,05	1,835
forma comune	"	1,30	1,50	1,40	1,30	1,50	1,40
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 maratello	"	1,70	1,80	1,75	1,70	1,80	1,75
Farina di frumento marca N. 1 (abburrata al 70-72 %)	"	1,70	1,70	1,70	1,50	1,50	1,50
Farina di granturco comune	"	1 —	1,10	1,05	1 —	1,10	1,05
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2 —	1,90	1,80	2 —	1,90
Fagioli secchi buietti	"	2 —	2,30	2,15	2 —	2,30	2,15
Ceci secchi interi comuni	"	1,80	2,20	2 —	1,80	2,20	2 —
Cotinata	"	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 mancoli	"	8 —	9,50	8,75	8 —	9,50	8,75
Colletta	"	10 —	11,50	10,75	10 —	11,50	10,75
Arrosto e carrè	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Polpa senza osso	"	12 —	13,50	12,75	12 —	13,50	12,75
Coscia senza osso	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Coscia affettata	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Fegato	"	12 —	14 —	13,50	12 —	14 —	13,50
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 mancoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Colletta	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosto e carrè	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Polpa senza osso	"	11 —	12 —	11,50	11 —	12 —	11,50
Coscia senza osso	"	12 —	14 —	13,50	12 —	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	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
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 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
Maiale:							
Arrosto con filetto	"	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —	9 —
Carrè e costole	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Coscia senza osso	"	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Coscine 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 mancoli	"	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							
Pelli interi e spianati	Kg.	8,50	9 —	8,75	8,50	8,50	8,50
Coppioni	"	—	—	—	—	—	—
Colli	"	7,50	7,80	7,65	7,50	7,80	7,65
Anatre	"	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Piccioni	"	2,60	2,4	2,50	2,60	2,4	2,50
Turchini	"	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —	8 —
Conigli interi e spianati	"	4,80	5 —	4,90	4,80	5 —	4,90
UOVA							
Uova fresche novane da gr. 57 a 58 (non da bere)	dozzina	4,20	4,50	4,35	4,40	4,50	4,40
Uova conservate di frigorifero sterilizzate.	"	—	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI							
Ventresca di maiale	Kg.	8,80	9 —	8,90	8,80	9 —	8,90
Lardo nostrano	"	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Corno di maiale	"	3 —	3,50	3,25	3 —	3,50	3,25
Stretto nostrano	"	5 —	5,50	5,25	5 —	5,50	5,25
Mortadella 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	"	2,50	3 —	2,75	2,50	3 —	2,75
Prosciutto crudo nostrano	"	20 —	21 —	20,50	20 —	21 —	20,50
Prosciutto cotto nostrano	"	14 —	15 —	14,50	14 —	15 —	14,50
Speck	"	—	—	—	—	—	—
Salame piccante doppio stagionato, cotto	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Turco cotto prima qualità	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Ventresca cotta prima qualità	"	22 —	24 —	23 —	22 —	24 —	23 —
Maiale cotto Labrador Style	"	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
Maiale legato	"	1,50	2 —	1,75	1,50	2 —	1,75
Asiago cotto	"	6 —	7 —	6,50	6 —	7 —	6,50
Panino cotto nostrano	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Panino fresco di casa (nostrano)	"	15 —	16 —	15,50	15 —	16 —	15,50
Panino d'acqua dolce nostrano, tutto o mezzo (nostrano)	"	12,50	13 —	12,75	12,50	13 —	12,75
Asiago nostrano	"	15 —	16 —	15,50	15 —	16 —	15,50
OLIO - SAPONE							
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