

6. - RILEVAZIONE DEI PREZZI AL MINUTO

PRODOTTI	Unità di misura	Al giorno 13 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	1,82	1,60	2,05	1,82
forma comune	"	1,30	1,50	1,40	1,30	1,50	1,40
Pasta secca (produs. locale) di pura semola di grano duro 1 ^a qualità, extra	"	2,50	2,75	2,62	2,50	2,75	2,62
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 extra (abbattuta al 70-75 %)	"	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Farina di granoturco comune	"	1—	1,10	1,05	1—	1,15	1,10
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2,20	2—	1,80	2,50	2,20
Fagioli secchi barloti	"	8—	3,30	2,15	2—	2,30	2,10
Cani secchi interi comuni	"	1,90	2,30	2—	1,80	2,30	2—
Cedrata	"	1,80	2—	1,90	1,80	2—	1,90
CARNI FRESCHE							
Manzo:							
Punta di petto e pancetta	Kg.	7—	3—	7,50	7—	8—	7,50
Spalla sottospalla e muscoli	"	8—	9,50	8,75	8—	9,50	8,75
Colatta	"	10—	11,50	10,75	10—	11,50	10,75
Arrosto e carrè	"	13—	14—	13,50	13—	14—	13,50
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—	14—	13,50	13—	14—	13,50
Trippa	"	5—	6—	5,50	5—	6—	5,50
Bout-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—
Colatta	"	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	"	13—	14—	13,50	13—	14—	13,50
Coscia affettata	"	14—	15—	14,50	14—	15—	14,50
Fegato	"	13—	12,50	12,25	12—	12,50	12,25
Trippa	"	5—	5,50	5,25	5—	5,50	5,25
Bout-beef	"	11—	12—	11,50	11—	12—	11,50
Filetto	"	18—	20—	19—	18—	20—	19—
Agnello:							
Coscia senza testa	"	8—	8,00	8,40	8—	8,00	8,40
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—	13—	12—	12—	13—	12—
Fegato	"	9—	9,50	9,25	9—	9,50	9,25
Suino:							
Arrosto con filetto	"	9—	9—	9—	10—	10—	10—
Carrè a costole	"	8—	8—	8—	9—	9—	9—
Coscia senza osso	"	9,50	9,50	9,50	10—	10,50	10,50
Coscine con 1/3 di osso	"	4—	4—	4—	5,25	5,25	5,25
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 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