

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	1,82	1,60	2,05	1,82
forma comune	"	1,30	1,50	1,40	1,30	1,50	1,40
Pasta secca (prod. locale) di pura semola di grano duro 1 ^a qualità, extra	"	2,50	2,75	2,62	2,80	3 —	2,80
Pasta " " " " " extra basso tipo Napoli	"	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 marzello	"	1,70	1,80	1,75	1,70	1,80	1,75
Farina di frumento marca N. 1 extra (abburrata al 70-72 %)	"	1,50	1,50	1,50	1,60	1,60	1,60
Farina di granturco comune	"	1 —	1,10	1,05	1 —	1,25	1,15
LEGUMI SECCHI							
Lenticchie comuni	Kg.	1,80	2,50	2,15	1,80	2,50	2,15
Fagioli secchi burlotti	"	1,90	3 —	2,45	3,50	3,70	3,50
Ceci secchi interi comuni	"	1,80	2,80	2 —	1,80	2,30	2,30
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
Arrosti e carvi	"	12 —	16 —	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 —	14 —	13,50	13 —	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 muscoli	"	7 —	9 —	8 —	7 —	9 —	8 —
Calotta	"	8 —	10 —	9 —	8 —	10 —	9 —
Arrosti e carvi	"	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	12,75	12 —	12,50	12,75
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
Carvi e filetto	"	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —	12 —
Fegato	"	9 —	9,50	9,25	9 —	9,50	9,25
Summa:							
Arrosti con filetto	"	9 —	9 —	9 —	10 —	10 —	10 —
Carvi e costole	"	6 —	8 —	8 —	9 —	9 —	9 —
Coscia senza osso	"	10 —	10,50	10,25	10 —	10,50	10,25
Coscia con 1/3 di osso	"	5,25	5,25	5,25	5,25	5,25	5,25
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, carvi, 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, CONICLI							
Poll:							
Capponi interi e spianati	Kg.	7,80	8 —	7,90	7,80	8 —	7,90
Capponi " " " "	"	—	—	—	—	—	—
Conigli " " " "	"	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50	7,50
Anatre " " " "	"	6,50	7 —	6,75	6,50	7 —	6,75
Piccioni " " " "	"	2,50	8 —	2,75	2,50	3 —	2,75
Turchini " " " "	"	7,50	8 —	7,75	8 —	8,50	8,25
Conigli interi e spianati	"	4,80	4,80	4,80	4,50	4,80	4,60
UOVA							
Uova fresche naturali da gr. 57 a 58 (non da bere)	dozzina	4,60	4,80	4,70	5,30	5,50	5,40
Uova conservate di frigorifero sterilizzate	"	—	—	—	—	—	—
SALUMI ED AFFINI							
Ventrosa di maiale	Kg.	8,80	9 —	8,95	8,80	9 —	8,95
Lardo nostrano	"	6,50	7 —	6,75	7 —	7,50	7,15
Corno di maiale	"	5 —	5,50	5,25	5,50	6 —	5,75
Strutto nostrano	"	6 —	6 —	6 —	6 —	7,50	6,75
Martellato nostrano	"	9 —	10 —	9,50	9 —	10 —	9,50
Salame crudo fresco di produzione locale	"	12 —	14 —	13 —	12 —	14 —	13 —
Salame crudo stagionato di produzione locale	"	15 —	18 —	16,50	15 —	18 —	16,50
Salame cotto	"	10 —	10 —	10 —	10 —	11 —	10,50
Salame sottogola	"	8 —	9 —	8,50	8 —	9 —	8,50
Salame di testa	"	7,80	8 —	7,75	8 —	9 —	8,50
Prosciutto crudo nostrano	"	20 —	21 —	21,00	20 —	21 —	20,50
Prosciutto cotto nostrano	"	14 —	16 —	15 —	14 —	16 —	15 —
Sanguinacci	"	—	—	—	—	—	—
Salame piccante doppio concentrato, sciolto	"	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —	3 —
Turco sott'olio prima qualità	"	12 —	13 —	12,50	12 —	13 —	12,50
Ventrosa sott'olio prima qualità	"	22 —	24 —	23 —	22 —	24 —	23 —
Salame come Landor Style	"	2,70	3 —	2,85	2,70	3,20	2,90
Salame lungo	"	2,30	2,50	2,35	2,30	2,50	2,35
Asiago sciolto	"	6 —	9,50	7,75	6 —	9,50	7,75
Panino comune sott'olio	"	7 —	8 —	7,50	7 —	8 —	7,50
Panino di carne (maiale)	"	17 —	18 —	17,50	17 —	18 —	17,50
Panino d'acqua dolce salata, tutto e mezzo (maiale)	"	8,80	12,50	9,50	8 —	12,50	9,50
Anguria marinata	"	18 —	18 —	18 —	18 —	18 —	18 —
OLIO - SAPONE							
Olio d'oliva prima qualità	Kg.	7 —	7 —	7 —	7 —	7,25	7,15
Olio di semi Winter	"	2,80	3 —	2,90	—	3 —	2,90