



04 - CARNI SUINE FRESCHE - GRASSI ANIMALI - SALUMI E AFFINI

da grossista a dettagliante, f.co magazzino grossista

Rilevazione mensile: 01/30 settembre 2020

Specificazioni	Unità di misura	Prezzo minimo €	Prezzo massimo €
4.1 - CARNI SUINE FRESCHE - QUOTAZIONE DELLA COMMISSIONE UNICA NAZIONALE "Tagli di carne suina fresca"			
PER LE QUOTAZIONI CONSULTARE CUN "Tagli di carne suina fresca"			
Busto			
Carrè con coppa	kg	N.Q	N.Q
Carrè			
Quadrato (taglio Bologna)	kg	N.Q	N.Q
Costine			
Costine	kg	N.Q	N.Q
Culatello			
Disossato	kg	N.Q	N.Q
Lonza			
Rifilata	kg	N.Q	N.Q
Polpa di spalla			
Disossata	kg	N.Q	N.Q
Maialino da latte			
1° scelta	kg	N.Q	N.Q
2° scelta	kg	N.Q	N.Q
4.2 - LARDO SALATO			
Bianco con cotenna fino a 3 cm	kg	3,00	3,20
Pancettato con cotenna	kg	2,50	2,80
4.3 - STRUTTO QUOTAZIONE DELLA COMMISSIONE UNICA NAZIONALE "Grasso e Strutti"			
PER LE QUOTAZIONI CONSULTARE CUN "Grasso e Strutti"			
Bianchissimo	kg	N.Q	N.Q
4.4 - PANCETTA			
Coppata senza cotenna	kg	6,20	7,00
Coppata sgrassata senza cotenna	kg	8,00	9,00
Arrotolata senza cotenna	kg	4,60	5,00
Tesa con cotenna	kg	4,50	5,00
Tesa cotta affumicata con cotenna	kg	4,00	4,40
4.5 - BRESAOLA			
Punta d'anca	kg	15,50	17,00
Fesa	kg	15,00	16,00
4.6 - COPPA CRUDA			
Stagionatura da 60 a 90 giorni	kg	10,00	11,00
4.7 - COTECHINI			
Puro suino			
Precotto (astucciato)	kg	5,00	6,00
Da cuocere	kg	5,00	6,00
4.8 - MORTADELLA TIPO BOLOGNA			
Puro suino (S.)			
Senza polifosfati aggiunti	kg	6,00	8,00
Con polifosfati aggiunti	kg	4,00	5,00
4.9 - PROSCIUTTO			
Cotto			
Nazionale (senza polifosfati aggiunti)	kg	8,00	13,00
Altre provenienze			
Senza polifosfati aggiunti	kg	5,00	7,00
Con polifosfati aggiunti	kg	4,00	5,00
Crudo			
Marchiato Parma			
Disossato	kg	10,80	12,00
Con osso stagionatura 12 mesi (pezz. 9/12 kg)	kg	9,00	10,00

Specificazioni	Unità di misura	Prezzo minimo €	Prezzo massimo €
Non marchiato			
Disossato	kg	5,20	6,50
Con osso	kg	4,00	5,00
4.10 - SALAME COTTO			
Puro suino	kg	5,00	7,00
4.11 - SALAME CRUDO			
Turista puro suino (filzetta)	kg	6,00	10,00
Crespone Milano, puro suino			
Pezzatura 3 kg (stagionatura 20-35 giorni)	kg	6,00	10,00
Piemonte, puro suino (stagionatura 20-35 giorni)	kg	6,00	10,00
4.12 - SALSICCIA FRESCA			
Puro suino	kg	4,00	6,00
4.13 - SPALLA COTTA			
Con polifosfati	kg	4,00	5,00
4.14 - SPECK INTERO (stagionatura 90 giorni)			
Con fesa intera	kg	10,00	11,50
Senza fesa	kg	5,00	6,00
4.15 - WÜRSTEL			
Suino/bovino	kg	4,00	6,00
4.16 - ZAMPONI			
Puro suino			
Precotto (astucciato)	kg	N.Q	N.Q
Da cuocere	kg	N.Q	N.Q