

COMMISSIONE UNICA NAZIONALE TAGLI DI CARNE SUINA FRESCA



RIUNIONE DEL

CUN TAGLI DI CARNE SUINA FRESCA	PREZZI INDICATIVI		Variazione	Tendenza
	Riunione del	Riunione del		
1. Tagli freschi da macelleria				
<i>carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lombo Bologna)</i>				
<i>carrè senza coppa, senza fondello, con costine (lombo Padova)</i>				
<i>busto con coppa, senza fondello, con costine</i>				
<i>coppa fresca con osso</i>				
2a. Coscia fresca per crudo - refilata				
<i>da 10 a 12 kg (peso medio 11)</i>				
<i>da 12 kg e oltre</i>				
2b. Coscia fresca per crudo - refilata per produzione tipica (senza piede)				
<i>da 11 a 13 kg (peso medio 12)</i>				
<i>da 13 a 16 kg (peso medio 14,5)</i>				
3. Coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre				
<i>coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre</i>				
4. Spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre				
<i>spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre</i>				
5. Trito				
<i>trito 85/15*</i>				
6. Pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg				
<i>pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg</i>				
7. Pancetta fresca squadrata 4/5 kg				
<i>pancetta fresca squadrata 4/5 kg</i>				
8. Gola intera con cotenna e magro				
<i>gola intera con cotenna e magro</i>				
9. Lardo				
<i>lardo fresco 3 cm +</i>				
<i>lardo fresco 4 cm +</i>				
10. Lardello con cotenna da lavorazione				
<i>lardello con cotenna da lavorazione</i>				

* :Trito in rapporto magro/grasso pari a 85/15 e percentuale di variabilità pari al $\pm 20\%$

I prezzi indicativi sono espressi in €/Kg, iva esclusa e nella modalità franco partenza produttore

Per consultare l'archivio dei listini visita il sito www.listinicum.it