

**CATALOGO DEI PRODOTTI AD OFFERTA OBBLIGATORIA E RELATIVE BASI D'ASTA
LISTE DER OBLIGATORISCHEN ANGEBOTSPRODUKTE MIT AUSSCHREIBUNGSPREISEN**

LOTTO 4 - CARNE E SALUMI (AREA NORD) LOS 4 - FLEISCH UND WURSTWAREN (BEREICH NORD) CIG 5419182275	Classe merceologica	Warenklasse	Confezione individuale / Einzelpackung	Formato confezione primaria / Primäres Verpackungsformat	Unità di misura del Formato confezione primaria - kg/lt/pz* - Einheit des primären Verpackungsformates	Unità di consegna minima / kleinste Liefereinheit	Unità di misura della consegna minima - pz/lt/kg* - Maßeinheit der kleinsten Liefereinheit	Consegna - G/T/B/S** - Lieferung	Conservazione/Stato - A, R, C*** - Konservierung/Status	Unità di misura del prezzo / Preiseinheit	QUANTITÀ INDICATIVA Fabbisogno indicativo al kg o al pezzo, se specificato / INDIKATIVE MENGE indikativer Bedarf pro Stück oder kg wenn angegeben	PREZZO A BASE D'ASTA IVA esclusa € per unità di misura
												AUSSCHREIBUNGSPREIS ohne MwSt. € pro Maßeinheit

*I prodotti forniti o gli ingredienti alimentari, non dovranno contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Ciò dovrà risultare sulla confezione del prodotto o in assenza di etichetta da autocertificazione del fornitore e/o produttore.

†I prodotti dovranno essere di prima scelta e qualità.

‡Gli involucri saranno originali e recheranno tutti i dati richiesti ai sensi della normativa vigente.

§Die gelieferten Produkte oder Nahrungsmittelzutaten dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten. Dies muss auf der Produktverpackung angegeben sein oder, sollte diese kein Etikett aufweisen, durch eine Eigenerklärung des Lieferanten und/oder Herstellers bestätigt werden.

¶Die Produkte müssen erste Wahl und von bester Qualität sein.

‡Die Umverpackungen müssen original sein und alle gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vorgeschriebenen Angaben aufweisen.

•Le carni fresche di vitello, di manzo, di maiale e avicole che saranno fornite dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia, essere macellate e sezionate in centri di macellazione autorizzati secondo le norme vigenti, requisiti questi che devono essere desumibili da idonea certificazione o, in mancanza, da dichiarazione giurata del fornitore, il quale dovrà indicare in ogni caso il nome dell'allevatore e/o allevatori dal/i quale/i sono state acquistate;

†tutte indistintamente dovranno essere di prima qualità assoluta e provenienti da animali sani, nutriti esclusivamente con mangimi di origine vegetale che non dovranno contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Ciò dovrà risultare sulla confezione del prodotto;

•le carni bovine dovranno provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione di età inferiore a 20 mesi con esclusione di tori (animale maschio che ha funzionato) e vacche, (animale femmina che ha partorito) indipendentemente dall'età.

•Carni bovine: scadenza del lotto almeno 25 giorni dalla consegna;

•Carni suine: scadenza del lotto almeno 20 giorni dalla consegna;

•Carni avicuniole: scadenza del lotto almeno 15 giorni dalla consegna.

•Das zu liefernde frische Kalbs-, Rinds-, Schweine-, Geflügel- und Kaninchenfleisch muss die folgenden generellen Eigenschaften aufweisen:

•Es muss von Tieren stammen, die ausschließlich in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Die Schlachtung und Auswahl hat in autorisierten Schlachthäusern gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen zu erfolgen.

•Diese Eigenschaften müssen aus einer geeigneten Zertifizierung ersichtlich werden oder, sollte keine solche vorliegen, aus einer beeidigten Erklärung des Lieferanten, der in jedem Fall den Namen des Züchters oder der Züchter, bei dem/denen die Tiere gekauft wurden, anzugeben hat.

•Das gesamte Fleisch muss erster Güte sein und von gesunden Tieren stammen, die ausschließlich mit pflanzlichen Futtermitteln ohne genveränderte Organismen (GVO) ernährt wurden. Dies muss auf der Produktverpackung angegeben sein.

•Das Rindfleisch darf ausschließlich von gesunden, optimal ernährten Tieren im Alter von weniger als 20 Monaten stammen, wobei Stiere (männliche Tiere, die zur Zucht eingesetzt wurden) sowie Kühe (weibliche Tiere, die entbunden haben) unabhängig vom Alter ausgeschlossen sind.

•Rindfleisch: Haltbarkeitsdatum des Loses mind. 25 Tage nach Lieferung;

•Schweinefleisch: Haltbarkeitsdatum des Loses mind. 20 Tage nach Lieferung;

•Geflügel- und Kaninchenfleisch: Haltbarkeitsdatum des Loses mind. 15 Tage nach Lieferung.

CARNI FRESCHE AVICUNIOLE / FRISCHES GEFLÜGEL UND KANINCHENFLEISCH

Pollo proveniente da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus; classe A ex art. 6 REG. (CEE) n. 1538/91	Hühnerfleisch, stammend von Karkassen der Art Gallus domesticus, Klasse A gemäß Art. 6 Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Coscette di pollo 240/310 g	Hühnerkeulen, 240/310 g	1	kg	1	pz	T	R	kg	41.850	3,19
		Petto di pollo 250/300 g	Hühnerbrust, 250/300 g	1	kg	1	pz	T	R	kg	47.331	5,06
		Polli a busto	ganze Hühner	1	kg	1	pz	T	R	kg	17.034	2,97
		sovracosce di pollo	Oberkeule (Huhn)	0,5	kg	4	pz	T	R	kg	12.600	4,70
		Fesa di tacchino 4/5 kg	Kaiserteil (Pute), 4/5 kg	1	kg	1	pz	T	R	kg	43.950	5,17
Tacchino proveniente da carcasse di soggetti della specie Meleagris gallopavo dom.; classe A ex art. 6 REG. (CEE) n. 1538/91	Putenfleisch, stammend von Karkassen der Art Meleagris gallopavo dom., Klasse A gemäß Art. 6 Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Cosce tacchino	Putenschlegel	3	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	3,20
		tacchino femmina busto	ganze Pute	13	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	3,25
		tacchino maschio busto	ganzer Puter	13	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	3,35
		Gallina busto	ganzes Suppenhuhn	1,2	kg	6	kg	T	R	kg	1.500	3,10
Gallina proveniente da carcasse di soggetti della specie Gallus domesticus; classe A ex art. 6 REG. (CEE) n. 1538/91	Suppenhuhn, stammend von Karkassen der Art Gallus domesticus, Klasse A gemäß Art. 6 Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Coscette di coniglio 220/250	Kaninchenkeulen, 220/250	1	kg	1	pz	T	R	kg	16.500	9,90
		Cosciotto di coniglio sciolto	Kaninchenkeule, lose					T	R	kg	3.450	9,59
		Coniglio intero	ganzes Kaninchen	1,5	kg	6	pz	T	R	kg	1.500	8,10

CARNI FRESCHE OVINE / FRISCHES LAMMFLEISCH

Ovine	Lammfleisch	Agnello senza testa e senza corata tra 7 e 9 kg	Lamm ohne Kopf und ohne Innereien zwischen 7 und 9 kg	8	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	12,35
		Agnello senza testa e senza corata tra 9 e 12 kg	Lamm ohne Kopf und ohne Innereien zwischen 9 und 12 kg	10,5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	10,15
		Cosciotto di agnello	Lammkeule	2	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	13,65
		Lombata di agnello	Lammrücken	4	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	13,70

CARNI FRESCHE BOVINE / FRISCHES RINDFLEISCH

Bovino adulto anteriore disossato	Erwachsenes Rind, Vorderviertel, entbeint	Pancia Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Lappen Classe D - Fleischigkeit O - Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre - in Folie	7,5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	3,95
		Petto Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Brust Classe D - Fleischigkeit O - Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre - in Folie	5,5	kg	1	pz	T	R	kg	3.000	4,00
		Spalla Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Schulter Classe D - Fleischigkeit O - Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre - in Folie	7	kg	1	pz	T	R	kg	3.000	6,35

Bovino adulto posteriore disossato	Erwachsenes Rind , Hinterviertel, entbeint	Noce Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Nuss Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	8,35
		Scamone Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Schlussbraten Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	4	kg	1	pz	T	R	kg	7.800	9,50
		Fesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Kaiserteil Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	8	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	9,10
		Girello Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Weiß/Scherz! Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	1,8	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	9,90
		Polpa coscia 4 tagli Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Keulenfleisch, 4 Teile Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	24	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,75
		Sottofesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Fricandeau Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	6	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,15
		Roast-beef Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Roastbeef Klasse D – Fleischigkeit O – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	12,00

CARNI FRESCHE VITELLONE / FRISCHES JUNGRINDFLEISCH

Vitellone anteriore disossato	Jungrind, Vorderviertel, entbeint	Copertina/Cappello del prete Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Decke/Schulternaht! Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	2	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	6,35
		Spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Schulter Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	15	kg	1	pz	T	R	kg	8.775	6,70
		Fesa di spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Kaiserteil vor der Schulter Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	6	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,40
		Sottospalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Vorschlag Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	8	kg	1	pz	T	R	kg	9.000	5,85
		Pancia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Lappen Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	9	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	4,05
		Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Brust Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	6	kg	1	pz	T	R	kg	3.000	5,40
Vitellone posteriore con osso	Jungrind, Hinterviertel mit Knochen	Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Keule Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	45	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	6,80
Vitellone posteriore disossato	Jungrind, Hinterviertel, entbeint	Roast-beef Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Roastbeef Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	9	kg	1	pz	T	R	kg	16.905	16,15
		Fesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Lappen Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	10	kg	1	pz	T	R	kg	13.845	9,70
		Sottofesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Unteres Kaiserteil Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	8	kg	1	pz	T	R	kg	29.220	7,35
		Filetto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Filet Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	2,8	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	24,50

Vitello posteriore disossato	Polpetta, Hinterviertel, entbeint	Noce Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Nuß Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	6	kg	1	pz	T	R	kg	17.925	8,90
		Scamone Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Schlussbraten Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	4	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	9,95
		Girello Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Weiß 'Scherz! Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	2,2	kg	1	pz	T	R	kg	7.170	9,85
		Polpa coscia 4 tagli Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3 Confezione sottovuoto/Atmosfera protettiva - in film	Keulenfleisch 4 Teile Klasse A – Fleischigkeit R – Fettgewebe 2 oder 3 vakuumverpackt/Schutzatmosphäre – in Folie	30	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	8,70

CARNI FRESCHE VITELLO / FRISCHES KALBFLEISCH

Vitello anteriore con osso	Kalb, Vorderviertel mit Knochen	Spalla Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Schulter Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	10	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,60
		Sottospalla Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Vorschlag Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	8	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,60
Vitello anteriore disossato	Kalb, Vorderviertel, entbeint	Sottospalla Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Vorschlag Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	6	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	9,75
		Spalla Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Rücken Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	8	kg	1	pz	T	R	kg	2.250	10,40
Vitello posteriore con osso	Kalb, Hinterviertel mit Knochen	Carré vitello	Karree (Kalb)	1	kg	1	pz	T	R	kg	360	16,91
Vitello posteriore disossato	Kalb, Hinterviertel, entbeint	Polpa coscia 4 tagli Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Keulenfleisch 4 Teile Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	15	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	13,65
		Fesa Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Lappen Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	4	kg	1	pz	T	R	kg	40.875	18,85
		Sottofesa Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Fricandeau Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	7	kg	1	pz	T	R	kg	47.370	14,10
		Noce Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Nuss Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	3	kg	1	pz	T	R	kg	20.550	16,20
		Scamone Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Schlussbraten Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	2	kg	1	pz	T	R	kg	14.850	16,20
		Girello Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Weiß 'Scherz! Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	1	kg	1	pz	T	R	kg	4.050	16,55
		Lombo Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Rücken Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	7	kg	1	pz	T	R	kg	450	21,15
		Filetto Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2	Filet Karkassen eingehend von Tieren der Art Rind, geschlachtet bei max. 300 kg Lebendgewicht, Fleischigkeit R, Fettgewebe 2	1	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	24,30

CARNI FRESCHE SUINE / FRISCHES SCHWEINEFLEISCH

Suine con osso	Schwein mit Knochen	Cosciotto Confezione sottovuoto in film plastico	Keule vakuumverpackt in Kunststoffolie	13	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	3,30
		Lombo Confezione sottovuoto in film plastico	Rücken vakuumverpackt in Kunststoffolie	6	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	6,05
		Costole Parte edibile min 50% Confezione sottovuoto in film plastico	Rippen verzehrbarer Teil mind. 50% vakuumverpackt in Kunststoffolie	2	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	4,05
Suine disossate	Schwein, entbeint	Cosciotto Confezione sottovuoto in film plastico	Keule vakuumverpackt in Kunststoffolie	9	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	4,95
		Coppa Confezione sottovuoto in film plastico	Nackenstück vakuumverpackt in Kunststoffolie	2	kg	1	pz	T	R	kg	4.500	5,40
		Fesa Confezione sottovuoto in film plastico	Kaiserteil vakuumverpackt in Kunststoffolie	1,7	kg	1	pz	T	R	kg	9.060	6,15
		Filetto Confezione sottovuoto in film plastico	Filet vakuumverpackt in Kunststoffolie	2	kg	1	pz	T	R	kg	13.875	9,35
		Lombo Confezione sottovuoto in film plastico	Rücken vakuumverpackt in Kunststoffolie	4	kg	1	pz	T	R	kg	1.545	7,20
		Filone suino	Rückenkarree ohne Knochen (Schwein)	20	kg	1	pz	T	R	kg	12.225	4,62
		Carne salmistrata (Surfleisch)	Surfleisch	2	kg	1	pz	T	R	kg	4.320	6,38

		Spalla Confezione sottovuoto in film plastico	Schulter vakuumverpackt in Kunststoffolie		5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	4,30
Suine porzionate	Schwein, zerteilt	Braciola parte edibile min 70%	Kotelett verzehrbarer Teil mind. 70%		2	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	6,35
		Salsiccia grasso max 25%	Bratwurst, Fettanteil max. 25%		2	kg	1	pz	T	R	kg	3.000	6,10

SALUMI E AFFINI / WURST- UND SCHINKENWAREN

Salami	Salami	Salame tipo ungherese, privo di glutine e lattosio, in pezzi da circa kg 3	Ungarische Salami, gluten- und laktosefrei, in Stücken zu zirka 3 kg		3	kg	1	pz	T	R	kg	8.100	6,66
		Salame cotto tipo Cracovia privo di glutine, in pezzi da circa kg 2,5	Krakauer, glutenfrei, in Stücken zu zirka 2,5 kg		2,5	kg	10	pz	T	R	kg	4.230	4,60
		Salame cotto tipo Lyoner privo di glutine, in pezzi da circa kg 2,5	Lyoner, glutenfrei, in Stücken zu zirka 2,5 kg		2,5	kg	10	pz	T	R	kg	450	4,29
		Salame tirolese	Tiroler Salami		1	kg	1	pz	T	R	kg	45	5,94
		Salame tipo Milano	Mailänder Salami		3	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	8,50
		Mortadella tranci Bologna IGP (senza pistacchio, glutine, lattosio e derivati, polifosfati ed allergeni)	Mortadella Bologna g.g.A. (ohne Pistazien, ohne Gluten, Laktose und Derivate, Polyphosphate und Allergene)		0,8	kg	3,2	kg	T	R	kg	2.250	5,80
Pancette e coppa	Bauchspeck und Coppa	Coppa, umidità max 38%	Nackenstück, max. Feuchtigkeit 38%		2	kg	1	pz	O	R	kg	825	12,00
		Pancetta tesa di maiale affumicata e ben stagionata, priva di glutine, in pezzi da circa 1 kg	Schweinebauch, geräuchert und gut abgehangen, glutenfrei, in Stücken zu ca. 1 kg		1	kg*	1	pz	T	R	kg	3.165	6,22
		Pancetta tesa	Schweinebauch		2,5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	8,05
		Pancetta arrotolata senza cotenna	Schweinebauch, gerollt, ohne Schwarte		3	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	7,55
Prosciutti cotti	gekochter Schinken	Prosciutto cotto senza coloranti, polifosfati, lattosio, senza proteine di soia e del latte e glutamato monosodico; privo di glutine; di produzione nazionale. Pezzi da 7/10 kg	gekochter Schinken, ohne Farbstoffe, Polyphosphate, Laktose, Soja- und Milchproteine, Mononatronglutamat, glutenfrei, aus nationaler Herstellung, Stücke zu 7/10 kg		7,50	kg	1	pz	T	R	kg	46.500	5,45
		Prosciutto spalla	Schulterschinken		1	kg	1	pz	T	R	kg	1.350	5,28
		Prosciutto cotto affumicato	gekochter Schinken, geräuchert		7,5	kg	1	pz	T	R	kg	900	5,45
Bresaola	Bresaola	Bresaola della Valtellina IGP	Bresaola - Valtellina g.g.A.		3	kg	1	pz	T	R	kg	276	25,00
		Bresaola sottofesa, umidità max 60%	Bresaola vom Fricandeau, Feuchtigkeit max. 60%		2,5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	21,00
Prosciutti crudi	roher Schinken	Prosciutto crudo disossato DOP	roher Schinken, entbeint, g.U.		8	kg	1	pz	T	R	kg	2.280	10,62
Speck	Speck	Speck dell'Alto Adige IGP	Südtiroler Speck g.g.A.		4,5	kg	1	pz	T	R	kg	2.700	11,10
		Speck	Speck		4,5	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	9,45
Wurstel misto suino/bovino	Würstchen aus gemischtem Schweine-/Rindfleisch	Wurstel, acqua max 66%	Würstchen, Wasser max. 66%	25 g	0,1	kg	30	pz	T	R	kg	1.500	4,90
		Wurstel	Würstchen		85 g	0,72	kg	6	pz	T	R	kg	4.050
Wurstel di puro suino	Würstchen aus reinem Schweinefleisch	Wurstel, grasso max 27% - acqua max 59%	Würstchen, Fettanteil max. 27%, Wasser max. 59%	25 g	0,1	kg	30	pz	T	R	kg	1.500	5,45
				75 g	0,225	kg	16	pz	T	R	kg	3.000	4,55
		Carrè di maiale affumicato intero, senza osso	Schweinekarree, im Ganzen, ohne Knochen, geräuchert		1	kg	1	pz	T	R	kg	1.500	6,82
		Salsicce fresche	frische Bratwürste		1	kg	1	pz	T	R	kg	2.580	6,49
		Fesa cotta di tacchino priva di glutine in pezzi da circa 2 kg	Kaiserteil von der Pute, gegart, glutenfrei, in Stücken zu ca. 2 kg		1	kg	1	pz	T	R	kg	2.790	8,25
		Hamburger "pancia"	Hamburger „pancia“		1	kg	1	pz	T	R	kg	600	6,44

LEGENDA / LEGENDE

Formato - kg/lt/pz* - Einheit	kg = kg; lt = litro / Liter; pz = pezzo / Stück
Consegna - G/T/B/S** - Lieferung	G = consegna giornaliera (esclusa domenica) / tägliche Lieferung (außer sonntags) T = trisettimanale / dreimal pro Woche B = bisettimanale / zweimal pro Woche S = settimanale / wöchentlich
Conservazione/Stato - A, R, C*** - Konservierung/Status	A = temperatura ambiente / Umgebungstemperatur R = refrigerato - catena del freddo 0°C - 4°C / gekühlt, Kühlkette 0 bis 4°C C = surgelato/congelato - catena del freddo, 18°C / tiefgekühlt/tiefgefroren, Kühlkette, 18°C