

LOTTO 1 - CARNI SUINE E SALUMI				
Conservazione	Denominazione di vendita e ove è specificato requisiti minimi di prodotto	UNITA DI MISURA	Frequenza settimanale	Q.TA' ANNUALE PRESUNTA
refrigerato	a) Prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati	Kg	LUN/MERC	kg 4660
refrigerato	b) Spalla cotta di 1a qualità nazionale senza polifosfati	Kg	LUN/MERC	kg. 10
refrigerato	c) Mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati	Kg	LUN/MERC	kg 85
refrigerato	d) Cotechini di puro suino	Kg	LUN/MERC	kg 25
refrigerato	e) Salame cotto puro suino	Kg	LUN/MERC	kg. 10
refrigerato	f) Salame crudo Piemonte puro suino	Kg	LUN/MERC	kg 10
refrigerato	g) Pancetta arrotolata senza cotenna	Kg	LUN/MERC	kg 80
refrigerato	h) Salsiccia fresca puro suino	Kg	LUN/MERC	kg 315
refrigerato	i) Carrè di maiale quadrato taglio Bologna	Kg	LUN/MERC	kg 25
refrigerato	l) Lonza rifulata	Kg	LUN/MERC	kg 4500
refrigerato	m) Bresaola	Kg	LUN/MERC	kg 540
refrigerato	n) Pancetta affumicata	Kg	LUN/MERC	kg 180
refrigerato	o) Prosciutto crudo	Kg	LUN/MERC	kg 1100
refrigerato	p) Speck intero senza fesa	Kg	LUN/MERC	kg 331
refrigerato	q)Wurstel s/vuoto	Kg	LUN/MERC	kg 40
refrigerato	r)Cosciotto di suino fresco s/cotenna	Kg	LUN/MERC	kg 50