

AZIENDA AGRICOLA BIOECOLOGICA ALTAURA E MONTE CEVA**Fattoria Didattica – Alloggi – Ristorante - Vendita Prodotti Biologici di Fattoria**

E mail dfmaria@libero.it - Siti web: www.scuolafattoria.it www.agriturismobioecologico.it

Titolare Maria Dalla Francesca - Cell. +39 347 2500714 - Fax +39 0429 879063

L'azienda è certificata ICEA E836 e dispone di proprio laboratorio e spaccio di vendita autorizzati

Gennaio 2013	€ IVA compresa Prezzo al dettaglio	€ IVA compresa Prezzo al GAS	Disponibilità	N° pezzi Richiesti
MIELE Biologico di acacia, castagno, millefiori				
miele in confezioni da gr.45	€ 1,50	€ 1,00		
miele in confezioni da gr.125	€ 3,00	€ 2,50		
miele in confezioni da gr.250	€ 4,00	€ 3,50		
miele in confezioni da gr.500	€ 7,50	€ 6,50		
miele in confezioni da 1kg.	€ 14,00	€ 12,50		
FARINA Biologica di Fattoria di grano tenero Bolero:				
tipo 0 da kg 1,00	€ 2,10	€ 1,80		
tipo 0 e 2 da kg 5,00	€ 9,00	€ 8,00		
tipo 0 e 2 da kg 25	€ 43,00	€ 38,00		
AVICOLI Biologici di Fattoria.				
POLLO kg 2,5-3,5: peso vivo € 8,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 11,50 al kg.	€ 10,50 al kg.		
POLLO nano kg. 1,20-2,00 peso vivo € 9,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 13,00 al kg.	€ 12,00 al kg.		
CAPPONE: costo peso vivo € 13,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 15,00 al kg.	€ 13,50 al kg.		
FARAONA: costo peso vivo € 11,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 14,00 al kg .	€ 13,00 al kg .		
ANATRA MUTA: costo peso vivo € 10,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 14,50 al kg	€ 12,50 al kg		
OCA: costo peso vivo € 9,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 15,00 al kg	€ 13,00 al kg		
TACCHINO: costo peso vivo € 12,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 14,00 al kg.	€ 13,00 al kg.		
UOVA				
Uova di Gallina	€ 0,50 prezzo unitario	€ 0,50 prezzo unitario		
CONIGLIO Biologico di Fattoria.				
costo peso vivo € 11,50/kg; costo peso morto capo curato e pulito	€ 13,50 al kg.	€ 12,50 al kg.		
BOVINO RAZZA ROMAGNOLA Biologico di Fattoria				
1/8 di Bovino di circa kg.400,00 resa 60% : carne da lavorare kg 240,00.				
Divisione in 8 parti, ciascuna di circa kg.25, contenenti lo stesso quantitativo di bistecche kg 6, filetto kg 0,50, girello kg 0,60, arrosto kg 1,50, macinato kg 4,00, ossobuchi kg 1,00, muscolo kg 2,00, spezzatino kg 2,00, brodo kg 6,00, costate kg 2,00 (fegato, cuore, rognoni, coda, milza e guance per chi li desidera)				
Prezzo al kg. di carne lavorata	€ 18,00 al kg.	€ 16,00 al kg		
N.B. Entro 2 giorni dalla data di arrivo in azienda dal macello, dopo la frollatura, TUTTO il prodotto deve essere ritirato.				
MAIALE Biologico di Fattoria				
Carne fresca lavorata				
1/8 di maiale adulto , (bestia intera da dividere circa kg 150,00) Divisione in 8 parti, ciascuna in confezioni miste (ma in porzioni familiari) di circa kg.11,00, contenenti lo stesso quantitativo di bistecche-arrosto kg 4,75, filetto kg 0,150, carne macinata kg 2,00, ossobuchi kg 0,30, spezzatino kg 2,50, costicine kg 0,70, pancetta kg 0,50, (fegato, cuore, rognoni per chi li desidera).				
Prezzo al kg. di carne lavorata di circa kg 11	€ 14,00 al kg	€ 12,50 al kg		
Peso animale vivo	€ 5,00 al kg	€ 4,50 al kg		
Maiale invernale che oltre ai tagli normali prevede anche: Cotechini, salami, pancetta, soppressa, ossocollo,				
Prezzi di vendita di kg 107,00 di 1 maiale lavorato e suddivisione tipo		sconto 10%		
- Salame fresco (fino a 20 giorni) kg. 46 a €16,00 = € 736,00				
- Cotechini: kg. 25 x € 9,00 = € 225,00 (ogni cotechino pesa circa kg.0,50)				
- Pancetta insaccata fresca fino a 30 giorni: kg. 4 x € 17,00= € 68,00				
- Ossocollo fresco fino a 30 giorni: kg. 3 x € 17,00= € 51,00				
- Bistecche-Arrosto: kg. 8 x € 16,00= € 128,00 (più salame meno bistecche-arrosto e viceversa)				
- Filetto: kg. 1 x € 17,00= € 17,00 (più salame meno filetto e viceversa)				
- Carne macinata : kg. 7 x € 14,00= € 98,00 (più salame , meno carne macinata e viceversa)				
- Ossobuchi: kg 2,50				
- Spezzatino: kg. 4 x €15,00= € 60,00 (più salame o meglio più cotechino, meno spezzatino e viceversa)				

- Costicine kg. 5,5 x € 8,00 = € 44,00 (più costicine , meno pancetta e viceversa)				
- Soppressa fresca fino a 30 giorni : kg.2 x € 16,00 = € 32,00				
- Cuore, fegato, rognoni, ossi e lardo-grasso di scarto.				
A richiesta possono essere fatte altre suddivisioni della carne.				
strutto (al KG)	€ 5,00	€ 5,00		
1 o 1/2 maiale Nano (bestia intera da dividere kg 13,00)				
Prezzo al kg. di carne lavorata	€ 16,00	€ 14,50		
Prodotti stagionati				
Salami stagionato da 20 a 50 giorni	€ 19,00 al kg	€ 16,00 al kg		
Salami stagionato oltre 50 giorni	€ 24,00 al kg	€ 21,00 al kg		
Pancetta insaccata	€ 24,00 al kg	€ 21,00 al kg		
Ossocollo stagionato	€ 25,00 al kg	€ 22,00 al kg		
Soppressa stagionata	€ 25,00 al kg	€ 22,00 al kg		
OVINI e CAPRINI Biologici di Fattoria				
Ovino (curato e pulito)	€ 15,00 al kg	€ 13,50 al kg		
Capretto (curato e pulito)	€ 17,00 al kg	€ 15,00 al kg		
CANDELE Biologiche di cera d'api (forme e prezzi variabili):				
CONFETTURE EXTRA Biologiche di Fattoria :confezioni da gr. 220				
more (bianche o nere) del gelso	€ 6,00	€ 5,50		
fichi	€ 4,00	€ 3,50		
mosto da usare come zucchero per le torte, l'antico "sapa"	€ 6,00	€ 5,50		
pere	€ 4,00	€ 3,50		
pere cotogne	€ 6,00	€ 5,50		
pesche	€ 4,00	€ 3,50		
prugne	€ 4,00	€ 3,50		
rabarbaro	€ 4,50	€ 4,00		
mele	€ 4,00	€ 3,50		
Ciliegie (prunus cerasus)	€ 5,50	€ 5,00		
uva	€ 6,00	€ 5,50		
SCIROPPO DI SAMBUCO ml. 250:	€ 2,50	€ 2,00		
GELATINA DI TARASSACO ml. 45	€ 1,50	€ 1,50		
SCIROPPO DI MELOGRANO ml. 250:	€ 3,00	€ 2,50		
CONFETTURE EXTRA Biologiche di Fattoria :confezioni da gr. 100				
more (bianche o nere) del gelso	€ 3,00	€ 2,50		
fichi	€ 2,50	€ 2,00		
mosto da usare come zucchero per le torte, l'antico "sapa"	€ 3,00	€ 2,50		
pere	€ 2,50	€ 2,00		
pere cotogne	€ 3,00	€ 2,50		
pesche	€ 2,50	€ 2,00		
prugne	€ 2,50	€ 2,00		
rabarbaro	€ 3,00	€ 2,50		
mele	€ 2,50	€ 2,00		
Ciliegie (prunus cerasus)	€ 3,00	€ 2,50		
savor	€ 3,00	€ 2,50		
uva	€ 3,00	€ 2,50		