

<b>AZIENDA AGRICOLA BIOECOLOGICA ALTAURA E MONTE CEVA</b>				
<b>Fattoria Didattica – Alloggi – Ristorante - Vendita Prodotti Biologici di Fattoria</b>				
E mail dfmaria@libero.it - Siti web: www.scuolafattoria.it www.agriturismobioecologico.it				
Titolare Maria Dalla Francesca - Tel +39 049 8752331 - Fax +39 049 661201 - Cell. +39 347 2500714 -				
L'azienda è certificata ICEA E836 e dispone di proprio laboratorio e spaccio di vendita autorizzati -				
<b>GENNAIO 2010</b>	€ IVA compresa	€ IVA compresa	Disponibilità	N° pezzi
	Prezzo al dettaglio	Prezzo al GAS		Richiesti
<b>MIELE Biologico di acacia, castagno, millefiori</b>				
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		
<b>FARINA Biologica di Fattoria di grano tenero Bolero:</b>				
tipo 0 da kg 1,00	€ 2,80	€ 2,50		
tipo 0 e 2 da kg 5,00	€ 9,50	€ 8,50		
tipo 0 e 2 da kg 25	€ 49,00	€ 45,00		
<b>AVICOLI Biologici di Fattoria.</b>				
<b>POLLO kg 2,5-3,5:</b> peso vivo € 8,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 11,50 al kg.	€ 10,5 al kg.		
<b>POLLO nano kg. 1,20-2,00</b> peso vivo € 9,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 12,5 al kg.	€ 11,5 al kg.		
<b>CAPPONE:</b> costo peso vivo € 13,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 15,00 al kg.	€ 13,50 al kg.		
<b>FARAONA:</b> costo peso vivo € 11,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 13,00 al kg .	€ 12,00 al kg .		
<b>ANATRA MUTA:</b> costo peso vivo € 10,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 12,50 al kg	€ 11,50 al kg		
<b>OCA:</b> costo peso vivo € 9,00/kg.; costo peso morto curato e pulito	€ 10,50 al kg	€ 9,50 al kg		
<b>TACCHINO:</b> costo peso vivo € 12,00/kg; costo peso morto curato e pulito	€ 14,00 al kg.	€ 13,00 al kg.		
<b>UOVA</b>				
Uova di Gallina	€ 0,50 prezzo unitario	€ 0,50 prezzo unitario		
<b>CONIGLIO Biologico di Fattoria.</b>				
costo peso vivo € 11,50/kg; costo peso morto capo curato e pulito	€ 13,50 al kg.	€ 12,50 al kg.		
<b>BOVINO RAZZA ROMAGNOLA Biologico di Fattoria</b>				
<b>1/8 di Bovino</b> 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)				
<b>Prezzo al kg. di carne lavorata</b>	€ 18,00	€ 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.				
<b>MAIALE Biologico di Fattoria</b>				
<b>Carne fresca lavorata</b>				
<b>1/8 di maiale adulto</b> , (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 ).				
<b>Prezzo al kg. di carne lavorata di circa kg 11</b>	€ 14,00	€ 12,50		
<b>Maiale invernale</b> che oltre ai tagli normali prevede anche: Cotecchini, salami, pancetta, soppressa, ossocollo,				

<b>Prezzi di vendita di kg 107,00 di 1 maiale lavorato e suddivisione tipo</b>		sconto 10%		
- Salame fresco (fino a 20 giorni) kg. 46 a €16,00 = <b>€ 736,00</b>				
- Cotechini: kg. 25 x € 9,00 = <b>€ 225,00</b> (ogni cotechino pesa circa kg.0,50)				
- Pancetta insaccata fresca fino a 30 giorni: kg. 4 x € 17,00= <b>€ 68,00</b>				
- Ossocollo fresco fino a 30 giorni: kg. 3 x € 17,00= <b>€ 51,00</b>				
- Bistecche-Arrostò: kg. 8 x € 16,00= <b>€ 128,00</b> ( più salame meno bistecche-arrostò e viceversa )				
- Filetto: kg. 1 x € 17,00= <b>€ 17,00</b> (più salame meno filetto e viceversa)				
- Carne macinata : kg. 7 x € 14,00= <b>€ 98,00</b> (più salame , meno carne macinata e viceversa)				
- Ossobuchi: kg 2,50				
- Spezzatino: kg. 4 x €15,00= <b>€ 60,00</b> (più salame o meglio più cotechino, meno spezzatino e viceversa )				
- Costicine kg. 5,5 x € 8,00 = <b>€ 44,00</b> (più costicine , meno pancetta e viceversa)				
- Soppressa fresca fino a 30 giorni : kg.2 x € 16,00 = <b>€ 32,00</b>				
- 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		
<b>1 o 1/2 maiale Nano</b> (bestia intera da dividere kg 13,00)				
<b>Prezzo al kg. di carne lavorata</b>	€ 16,00	€ 14,50		
<b>Prodotti stagionati</b>				
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		
<b>OVINI e CAPRINI Biologici di Fattoria</b>				
<b>Ovino (curato e pulito)</b>	€ 15,00 al kg	€ 13,50 al kg		
<b>Capretto (curato e pulito)</b>	€17,00 al kg	€ 15,00 al kg		
<b>CANDELE Biologiche</b> di cera d'api (forme e prezzi variabili):				
<b>CONFETTURE EXTRA Biologiche di Fattoria (confezioni da 220 grammi)</b>				
more (bianche o nere ) del gelso	€ 6,00	€ 5,50		
fichi	€ 4,50	€ 4,00		
mosto da usare come zucchero per le torte, l'antico "sapa"	€ 6,00	€ 5,50		
pere	€ 4,50	€ 4,00		
pere cotogne	€ 6,00	€ 5,50		
pesche selvatiche	€ 6,00	€ 5,50		
prugne	€ 4,50	€ 4,00		
rabarbaro	€ 4,50	€ 4,00		
mele	€ 4,50	€ 4,00		
Ciliegie (prunus cerasus)	€ 6,00	€ 5,50		
<b>SCIROPPO DI SAMBUCCO</b> ml. 250:	€ 2,00	€ 2,00		
<b>GELATINA DI TARASSACO</b> ml. 45	€ 1,50	€ 1,50		