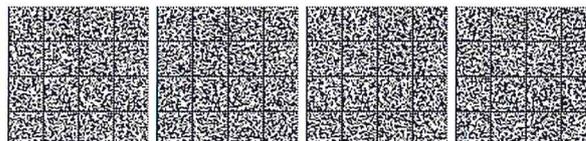


REGIONE UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
<i>Condimenti</i>	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
32	zafferano di città della pieve	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
53	rocciata	
54	schiacciata al formaggio	
55	stinchetti	
56	strangozzi	
57	strufoli	
58	torciglione	



	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	70	ricotta salata

