

REGIONE UMBRIA

Tipologia	N°	Prodotto
<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
	20	ricotta salata
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	21	broccoletti del lago
	22	cicerchia
	23	cipolla di cannara
	24	fagiolina del lago
	25	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	26	farro (farro e farro di monteleone)
	27	lenticchie
	28	marrone
	29	patata rossa di colfiorito
	30	sedano nero di trevi
	31	tartufo bianco pregiato
	32	tartufo nero pregiato
	33	zafferano di cascia
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	34	attorta
	35	bringoli
	36	brustengolo
	37	castagnole
	38	ciaramicola
	39	cirirole
	40	cresciole di ciccioli
	41	crescionda
	42	fave dei morti
	43	mostaccioli

	44	nociata
	45	pammelati
	46	pampepato
	47	pan mostato
	48	pan nociato
	49	pane di strettura
	50	passatelli
	51	pici
	52	pinoccate
	53	pinolate
	54	rocciata
	55	schacciata al formaggio
	56	stinchetti
	57	strangozzi
	58	strufoi
	59	torciglione
	60	torcolo di san costanzo
	61	torta al formaggio o di pasqua
	62	torta al testo
	63	tozzetti
	64	umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	65	anguilla del trasimeno
	66	carpa del trasimeno
	67	latterino del trasimeno
	68	luccio del trasimeno
	69	persico reale del trasimeno
	70	tinca del trasimeno