



Zangolato di Creme Fresche per la Burrificazione e del Formaggio Parmigiano Reggiano

Listino n. 52 del 31 dicembre 2024

SALA CONTRATTAZIONE DI REGGIO EMILIA - CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

Altri Latticini	Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max, 2%, acidità max 1% (Prezzo alla produzione)	kg	4,83	4,83	-7,12% ↓ -0,37€	-7,12% ↓ -0,37€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -
Formaggio Parmigiano Reggiano (qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita)	Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
produzione minimo 30 mesi e oltre	kg	14,40	15,00	5,49% ↑ 0,75€	6,01% ↑ 0,85€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	13,90	14,30	6,11% ↑ 0,80€	5,54% ↑ 0,75€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	13,40	13,55	8,06% ↑ 1,00€	7,97% ↑ 1,00€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	12,60	12,80	3,28% ↑ 0,40€	4,07% ↑ 0,50€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	12,10	12,50	1,68% ↑ 0,20€	3,31% ↑ 0,40€