

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

Listino n. 2 del 14 gennaio 2025

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

<b>Altri Latticini</b>	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	0% -	0% -
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -
<b>Formaggio Parmigiano Reggiano</b> (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	0% -	0% -
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	<b>13,95</b>	14,30	0,36% ↑ 0,05€	0% -
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	13,40	13,55	0% -	0% -
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	<b>12,65</b>	12,80	0,40% ↑ 0,05€	0% -
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	<b>12,20</b>	<b>12,60</b>	0,41% ↑ 0,05€	0,40% ↑ 0,05€