



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

Listino n. 6 del 11 febbraio 2025

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	4,73	4,73	-2,07% ↓ -0,10€	-2,07% ↓ -0,10€
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	14,75	15,35	0,68% ↑ 0,10€	0,66% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	14,30	14,65	0,70% ↑ 0,10€	0,69% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	13,70	13,95	0,74% ↑ 0,10€	0,72% ↑ 0,10€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	12,80	13,05	0,39% ↑ 0,05€	0,38% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	12,40	12,65	0,81% ↑ 0,10€	0,40% ↑ 0,05€