

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

Listino n. 10 del 11 marzo 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 | 4,65 | 4,65 | 2,20% ↑ 0,10€ | 2,20% ↑ 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 | 15,15 | 15,60 | 0,66% ↑ 0,10€ | 0,65% ↑ 0,10€ |
| produzione minimo 24 mesi e oltre | kg | 14,70 | 15,00 | 0,68% ↑ 0,10€ | 0,67% ↑ 0,10€ |
| produzione minimo 18 mesi e oltre | kg | 13,95 | 14,30 | 0,72% ↑ 0,10€ | 0,70% ↑ 0,10€ |
| produzione minimo 15 mesi e oltre | kg | 13,10 | 13,35 | 0,38% ↑ 0,05€ | 0,38% ↑ 0,05€ |
| lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore) | kg | 12,65 | 12,85 | 0,80% ↑ 0,10€ | 0,39% ↑ 0,05€ |