Listino dei Prezzi all'Ingrosso

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

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€