



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

Listino n. 13 del 01 aprile 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	4,87	4,87	0%	0%
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	15,40	15,80	0,33% ↑ 0,05€	0,32% ↑ 0,05€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	14,95	15,25	0,34% ↑ 0,05€	0,33% ↑ 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	14,15	14,50	0,35% ↑ 0,05€	0,35% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	13,30	13,55	0,38% ↑ 0,05€	0,37% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	12,80	13,00	0,39% ↑ 0,05€	0,39% ↑ 0,05€