Listino dei Prezzi all'Ingrosso



Zangolato di Creme Fresche per la Burrificazione e del Formaggio Parmigiano Reggiano Listino n. 19 del 20 maggio 2025

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

Altri Latticini Unità di MIN MAX misura	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, kg 4,62 4,62 materia grassa min. 82%, residuo secco magro max, 2%, acidità max 1% (Prezzo alla produzione)	-2,12% ∳ -0,10€	-2,12% ↓ -0,10€
Siero (franco caseificio) 100 kg 0,15 0,35	0%	0%
Formaggio Parmigiano Reggiano (qualità scelto 12% fra Unità di 0-1 per lotti di partita) MIN MAX	MIN	MAX
produzione minimo 30 mesi e oltre kg 15,40 15,80	0%	0%
produzione minimo 24 mesi e oltre kg 15,00 15,30	0,33% † 0,05€	0,33% † 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre kg 14,25 14,60	0,35% † 0,05€	0,34% † 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre kg 13,40 13,60	0,37% † 0,05€	0%
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio kg 12,90 13,20 produttore)	0,39% † 0,05€	0,38% † 0,05€