Listino dei Prezzi all'Ingrosso

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

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

Listino n. 25 del 01 luglio 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	4,80	4,80	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	***15,80***	***16,20***	0,64% ↑ 0,10€	0,62% ↑ 0,10€
	produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	***15,40***	***15,70***	0,65% ↑ 0,10€	0,64% ↑ 0,10€
	produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	14,35	14,70	0% -	0% -
	produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	***13,55***	***13,80***	0,37% ↑ 0,05€	0,36% ↑ 0,05€
	lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	***13,00***	***13,30***	0,39% ↑ 0,05€	0,38% ↑ 0,05€