



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

**Listino n. 44 del 25 novembre 2025**

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

	<b>Altri Latticini</b>	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	<b>2,70</b>	<b>2,70</b>	-1,82% <span style="color:red">↓</span> -0,05€	-1,82% <span style="color:red">↓</span> -0,05€
	Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Prezzi del Siero del 25 novembre 2025

	<b>Formaggio Parmigiano Reggiano</b> (qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita)	Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
	produzione minimo 30 mesi e oltre	kg	<b>16,60</b>	<b>17,00</b>	0,61% <span style="color:green">↑</span> 0,10€	0,59% <span style="color:green">↑</span> 0,10€
	produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	<b>16,20</b>	<b>16,50</b>	0,62% <span style="color:green">↑</span> 0,10€	0,61% <span style="color:green">↑</span> 0,10€
	produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	<b>15,00</b>	<b>15,30</b>	0,67% <span style="color:green">↑</span> 0,10€	0,33% <span style="color:green">↑</span> 0,05€
	produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	<b>14,10</b>	<b>14,30</b>	0,36% <span style="color:green">↑</span> 0,05€	0,35% <span style="color:green">↑</span> 0,05€
	lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	13,60	13,85	0% -	0% -