

Listino dei Prezzi all'Ingrosso



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

Listino n. 1 del 13 gennaio 2026

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	1,70	1,70	0% -	0% -
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Prezzi del Siero del 25 novembre 2025

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	17,00	17,40	1,19% ↑ 0,20€	1,16% ↑ 0,20€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	16,60	16,90	1,22% ↑ 0,20€	1,20% ↑ 0,20€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	15,40	15,70	1,32% ↑ 0,20€	1,29% ↑ 0,20€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	14,50	14,70	1,40% ↑ 0,20€	1,38% ↑ 0,20€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	13,85	14,20	1,47% ↑ 0,20€	2,16% ↑ 0,30€