

Listino dei Prezzi all'Ingrosso



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

Listino n. 5 del 10 febbraio 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	1,45	1,45	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	17,45	18,05	0,29% ↑ 0,05€	0,28% ↑ 0,05€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	16,95	17,25	0,30% ↑ 0,05€	0,29% ↑ 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	15,75	16,05	0,32% ↑ 0,05€	0,31% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	14,80	15,00	0% -	0% -
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	14,25	14,55	0% -	0% -