

Listino dei Prezzi all'Ingrosso



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

Listino n. 6 del 17 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	1,60	1,60	10,34% ↑ 0,15€	10,34% ↑ 0,15€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Andamento del mercato dello Zangolato: Attivo - 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% -	0% -
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	17,00	17,30	0,29% ↑ 0,05€	0,29% ↑ 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	15,75	16,05	0% -	0% -
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	14,30	14,55	0,35% ↑ 0,05€	0% -

Andamento del mercato: Attivo