

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

Listino n. 11 del 24 marzo 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	1,95	1,95	-2,50% ↓ -0,05€	-2,50% ↓ -0,05€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Andamento del mercato dello Zangolato: Debole - 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	17,85	18,45	0,56% ↑ 0,10€	0,54% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	17,30	17,60	0,58% ↑ 0,10€	0,57% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	15,90	16,20	0,32% ↑ 0,05€	0,31% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	14,95	15,15	0,34% ↑ 0,05€	0,33% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	14,55	14,80	0,34% ↑ 0,05€	0,34% ↑ 0,05€

Andamento del mercato: attivo