

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

Listino n. 13 del 07 aprile 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	1,90	1,90	0%	0%
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0%	0%

Andamento del mercato dello Zangolato: Stazionario - Prezzi del Siero del 31 marzo 2026 - Andamento del mercato del Siero: Stazionario

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	17,95	18,55	0,56% ↑ 0,10€	0,54% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	17,30	17,60	0%	0%
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	16,10	16,40	1,26% ↑ 0,20€	1,23% ↑ 0,20€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	15,15	15,35	1,34% ↑ 0,20€	1,32% ↑ 0,20€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	14,75	15,00	1,37% ↑ 0,20€	1,35% ↑ 0,20€

Andamento del mercato: Attivo