

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

Listino n. 17 del 05 maggio 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	-8,23% ↓ -0,13€	-8,23% ↓ -0,13€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Andamento del mercato dello Zangolato: In Calo - 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	18,00	18,60	0% -	0% -
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	17,30	17,60	0% -	0% -
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	16,40	16,70	0% -	0% -
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	15,45	15,65	0% -	0% -
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	15,00	15,30	0% -	0% -

Andamento del mercato: Stabile