

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

Listino n. 24 del 23 giugno 2026

### SALA CONTRATTAZIONE DI REGGIO EMILIA - CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

<b>Altri Latticini</b>	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	<b>1,35</b>	<b>1,35</b>	-5,59% ↓ -0,08€	-5,59% ↓ -0,08€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Andamento del mercato dello Zangolato: Calmo - Prezzi del Siero del 31 marzo 2026 - Andamento del mercato del Siero: In calo

<b>Formaggio Parmigiano Reggiano</b> (qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita)	Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
produzione minimo 30 mesi e oltre	kg	18,05	18,65	0% -	0% -
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	17,35	17,65	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