Listino dei Prezzi all'Ingrosso

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

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

Listino n. 39 del 20 ottobre 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	1,50	1,50	0% -	0% -
	Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -

Andamento del mercato dello Zangolato: Stabile - Prezzi del Siero del 28 luglio 2026 - Andamento del mercato del Siero: Stabile

	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	18,60	19,10	0% -	0% -
	produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	18,00	18,30	0% -	0% -
	produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	16,90	17,20	0% -	0% -
	produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	15,55	15,75	0% -	0% -
	lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	15,10	15,40	0% -	0% -

Andamento del mercato: attivo