



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

Listino n. 37 del 10 settembre 2024

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>5,60</b>	<b>5,60</b>	-	-
Siero (franco caseificio)	100 kg	<b>0,15</b>	<b>0,35</b>	-	-
<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	<b>12,60</b>	<b>13,10</b>	-	-
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	<b>11,80</b>	<b>12,25</b>	-	-
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	<b>11,40</b>	<b>11,55</b>	-	-
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	<b>11,30</b>	<b>11,40</b>	-	-
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	<b>11,05</b>	<b>11,25</b>	-	-