

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

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