

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

Listino n. 40 del 01 ottobre 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	<b>5,70</b>	<b>5,70</b>	0,88% ↑ 0,05€	0,88% ↑ 0,05€
Siero (franco caseificio)	100 kg	0,15	0,35	0% -	0% -
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	<b>13,10</b>	<b>13,60</b>	3,15% ↑ 0,40€	3,03% ↑ 0,40€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	<b>12,55</b>	<b>13,00</b>	4,58% ↑ 0,55€	4,42% ↑ 0,55€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	<b>11,75</b>	<b>11,90</b>	0,43% ↑ 0,05€	0,42% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	<b>11,65</b>	<b>11,75</b>	0,43% ↑ 0,05€	0,43% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	<b>11,40</b>	<b>11,60</b>	0,44% ↑ 0,05€	0,43% ↑ 0,05€