

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

Listino n. 41 del 08 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	5,63	5,63	-1,23% ↓ -0,07€	-1,23% ↓ -0,07€
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	13,20	13,70	0,76% ↑ 0,10€	0,74% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	12,65	13,10	0,80% ↑ 0,10€	0,77% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	11,85	12,00	0,85% ↑ 0,10€	0,84% ↑ 0,10€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	11,75	11,85	0,86% ↑ 0,10€	0,85% ↑ 0,10€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	11,45	11,65	0,44% ↑ 0,05€	0,43% ↑ 0,05€