

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

Listino n. 43 del 22 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 | 5,45 | 5,45 | -0,91% ↓ -0,05€ | -0,91% ↓ -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 | 13,30 | 13,80 | 0,38% ↑ 0,05€ | 0,36% ↑ 0,05€ |
| produzione minimo 24 mesi e oltre | kg | 12,75 | 13,20 | 0,39% ↑ 0,05€ | 0,38% ↑ 0,05€ |
| produzione minimo 18 mesi e oltre | kg | 11,95 | 12,10 | 0,42% ↑ 0,05€ | 0,41% ↑ 0,05€ |
| produzione minimo 15 mesi e oltre | kg | 11,85 | 11,95 | 0,42% ↑ 0,05€ | 0,42% ↑ 0,05€ |
| lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore) | kg | 11,55 | 11,75 | 0,43% ↑ 0,05€ | 0,43% ↑ 0,05€ |