

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

Listino n. 47 del 19 novembre 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	5,55	5,55	1,83% ↑ 0,10€	1,83% ↑ 0,10€
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	13,55	14,05	0,74% ↑ 0,10€	0,72% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	13,00	13,45	0,78% ↑ 0,10€	0,75% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	12,30	12,45	1,65% ↑ 0,20€	1,63% ↑ 0,20€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	12,10	12,20	0,83% ↑ 0,10€	0,83% ↑ 0,10€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	11,80	12,00	0,85% ↑ 0,10€	0,84% ↑ 0,10€