



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

Listino n. 48 del 26 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	0%	0%
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	13,60	14,10	0,37% ↑ 0,05€	0,36% ↑ 0,05€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	13,05	13,50	0,38% ↑ 0,05€	0,37% ↑ 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	12,35	12,50	0,41% ↑ 0,05€	0,40% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	12,15	12,25	0,41% ↑ 0,05€	0,41% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	11,85	12,05	0,42% ↑ 0,05€	0,42% ↑ 0,05€