Listino dei Prezzi all'Ingrosso

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

Zangolato di Creme Fresche per la Burrificazione e del Formaggio Parmigiano Reggiano - medie 2024

		G.P.	Genn.	Febb.	Mar.	Apr.	Magg.	Giu.	Lug.	Ago.	Sett.	Ott.	Nov.	Dic.	Anno
Altri Latticini															
	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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,63	5,51	5,50	5,09	5,43
	Siero (franco caseificio)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Formaggio Parmigiano Reggiano (qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita)															
	produzione minimo 30 mesi e oltre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,97	13,53	13,77	14,26	13,63
	produzione minimo 24 mesi e oltre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12,22	12,95	13,20	13,67	13,01
	produzione minimo 18 mesi e oltre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,62	12,00	12,30	12,92	12,21
	produzione minimo 15 mesi e oltre	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,49	11,88	12,12	12,45	11,98
	lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11,29	11,63	11,87	12,13	11,73