

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

Listino n. 10 del 11 marzo 2025

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	4,65	4,65	2,20% ↑ 0,10€	2,20% ↑ 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	15,15	15,60	0,66% ↑ 0,10€	0,65% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	14,70	15,00	0,68% ↑ 0,10€	0,67% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	13,95	14,30	0,72% ↑ 0,10€	0,70% ↑ 0,10€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	13,10	13,35	0,38% ↑ 0,05€	0,38% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	12,65	12,85	0,80% ↑ 0,10€	0,39% ↑ 0,05€