



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

Listino n. 7 del 18 febbraio 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	<b>4,65</b>	<b>4,65</b>	-1,69% ↓ -0,08€	-1,69% ↓ -0,08€
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	<b>14,85</b>	<b>15,40</b>	0,68% ↑ 0,10€	0,33% ↑ 0,05€
produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	<b>14,40</b>	<b>14,75</b>	0,70% ↑ 0,10€	0,68% ↑ 0,10€
produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	13,70	<b>14,05</b>	0% -	0,72% ↑ 0,10€
produzione minimo 15 mesi e oltre	kg	<b>12,90</b>	<b>13,15</b>	0,78% ↑ 0,10€	0,77% ↑ 0,10€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)	kg	<b>12,45</b>	<b>12,75</b>	0,40% ↑ 0,05€	0,79% ↑ 0,10€