

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 30 Agosto 2024 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione		
		Min.	Max.
		€/kg	
<b>ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE</b> della provincia di Parma, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4° C, materia grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	<b>+0,55</b>	<b>5,250</b>	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 19/07/2024</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	<b>-0,10/-0,10</b>	<b>1,000</b>	<b>1,200</b>
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	<b>=/+0,20</b>	3,100	<b>5,700</b>
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	=/=	13,300	13,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=/=	12,850	13,100
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	=/=	12,500	12,650
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	=/=	11,850	12,200
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	=/=	11,350	11,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</u>	=/=	11,050	11,200