

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 13 Settembre 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>+0,050</b>	<b>5,600</b>	
<b>SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 30/08/2024</u></b> prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=/=	1,000	1,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=/=	3,100	5,700
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	=/=	13,350	13,750
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>12,950</b>	<b>13,200</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>12,600</b>	<b>12,750</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>11,950</b>	<b>12,300</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>11,450</b>	<b>11,600</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio produttore)</u>	<b>+0,050/+0,050</b>	<b>11,150</b>	<b>11,300</b>