

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 11 Ottobre 2024 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione		
		Min.	Max.
		€/kg	
ZANGOLATO DI CREME FRESCHE PER BURRIFICAZIONE 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%.	-0,07	5,630	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 20/09/2024</u> 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	=/=	3,200	6,000
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	+0,05/+0,10	13,600	14,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	+0,05/+0,10	13,200	13,500
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	+0,05/+0,10	12,850	13,050
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	+0,05/+0,10	12,200	12,600
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	+0,05/+0,10	11,700	11,900
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>	+0,10/+0,10	11,450	11,600