BORSA MERCI DI PARMA - Rilevazioni di Venerdì 14 Febbraio 2025 -

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	-0,10	4,730	
grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max			
1%.			1
SIERO DI LATTE Prezzi del 17/01/2025			
prezzi rilevati il terzo venerdì di ogni mese (€/t)			
Residuato della lavorazione del formaggio grana, per uso	=/=	1,000	1,200
zootecnico, franco caseificio			
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=/=	3,500	6,700
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita	=/=	15,300	15,850
<u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>			
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita	=/=	14,900	15,250
<u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>			
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita	=/=	14,500	14,750
<u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>			
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita	=/=	13,700	14,150
<u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>			
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita	=/=	12,900	13,150
<u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>			
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita			
Lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (caseificio	=/=	12,350	12,700
<u>produttore)</u>			