

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 4 Aprile 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 grassa minima 82%, residuo secco magro max 2%, acidità max 1%.	=	4,870	
SIERO DI LATTE <u>Prezzi del 21/03/2025</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	≠/≠	3,500	6,800
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 36 mesi e oltre</u>	≠/≠	15,850	16,400
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	≠/≠	15,450	15,800
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	≠/≠	15,050	15,300
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	≠/≠	14,200	14,650
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	≠/≠	13,300	13,600
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>	≠/≠	12,800	13,050