

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 8 Gennaio 2021 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	€ / kg	
		Min.	Max.
<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%.	=	1,000	
<b>SIERO DI LATTE</b> (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,000	2,100
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	6,900	8,300
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	+0,050/+0,050	<b>12,350</b>	<b>13,150</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	+0,050/+0,050	<b>11,600</b>	<b>12,350</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	+0,050/+0,050	<b>10,900</b>	<b>11,600</b>
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	+0,050/+0,050	<b>10,450</b>	<b>10,800</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</u> <u>(caseificio produttore)</u>	+0,100/+0,100	<b>10,250</b>	<b>10,500</b>