

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 15 Gennaio 2021 -

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	€/kg	
		Min.	Max.
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%.	=	1,000	
SIERO DI LATTE (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	+0,100/+0,100	2,100	2,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	+0,500/+0,300	7,400	8,600
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=	12,350	13,150
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	+0,050/=	11,650	12,350
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	+0,050/=	10,950	11,600
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	+0,050/=	10,500	10,800
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO 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>	+0,050/=	10,300	10,500