

**BORSA MERCI DI PARMA**  
**- Rilevazioni di Venerdì 2 Aprile 2021 -**

DENOMINAZIONE E QUALITA'	Variazione	Min.	Max.
		€/kg	
<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%.	-0,050	<b>1,730</b>	
<b>SIERO DI LATTE</b> (€/100 kg)			
Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio	=	2,100	2,200
Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio	=	8,900	9,500
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 30 mesi e oltre</u>	=	12,350	13,150
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 24 mesi e oltre</u>	=	11,700	12,350
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u>	=	11,000	11,600
<b>FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO</b> qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u>	=	10,500	10,800
<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> (caseificio produttore)	=	10,300	10,500