

BORSA MERCI DI PARMA
- Rilevazioni di Venerdì 21 Maggio 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%. | = | 1,600 | |
| SIERO DI LATTE (€/100 kg) | | | |
| Residuo della lavorazione del formaggio grana, per uso zootecnico, franco caseificio | = | 2,100 | 2,200 |
| Raffreddato, per uso industriale, franco caseificio | +0,200/+0,300 | 9,200 | 10,000 |
| 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> | = | 11,700 | 12,350 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 18 mesi e oltre</u> | = | 11,000 | 11,600 |
| FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita <u>Produzione minimo 15 mesi e oltre</u> | = | 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> (caseificio produttore) | = | 10,200 | 10,500 |